

www.electromenagersge.ca

Cuisinières
électriques autonomes

Manuel de l'utilisateur

PCS968
PCS905
JCSP46
JCSP42

Sécurité 2–5

Mode d'emploi

Éléments de surface 6–10
Casserole 7
Modèles avec boutons de commande 9–10
Four 13–30
Autonettoyage 24, 25
Caractéristiques spéciales 26–27
Commandes 11, 12
Cuisson et rôtissage minutés 16
Cuisson ou rôtissage 14
Four à convection 20–23
Gril, guide du gril 15
Mode sabbat 28
Préchauffage 14
Réglage du thermostat du four 19
Sonde 17
Tiroir de cuisson 30
Tiroir-réchaud 29
Minuterie 18

Entretien et nettoyage

Grilles 33
Lampe 35
Porte de four amovible 32
Surfaces 31
Surface de cuisson en verre 36, 37
Tiroir de rangement 34
Tiroir-réchaud/tiroir de cuisson amovible 34

Dépannage 38–42

Accessoires 44

Service à la clientèle

Enregistrement du produit 46
Garantie 49
Service à la clientèle 45

Inscrivez ici les numéros de modèle et de série :

N° de modèle ____________________

N° de série ____________________

Vous trouverez ces numéros derrière le tiroir-réchaud ou le tiroir de cuisson, sur une étiquette située sur le cadre avant de la cuisinière.

222D5750P001

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

⚠ AVERTISSEMENT

Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser le produit. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, un choc électrique, des blessures graves ou fatales.

DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT



⚠ AVERTISSEMENT

- Toutes les cuisinières peuvent se renverser.
- Cela peut entraîner des BRÛLURES ou autres BLESSURES GRAVES.
- INSTALLEZ et VÉRIFIEZ le support ANTIBASCULEMENT conformément aux instructions d'installation fournies.

Afin de réduire les risques de renversement, la cuisinière doit être fixée correctement au moyen du support antibasculement. Reportez-vous aux instructions d'installation fournies avec le support avant d'entreprendre l'installation.

Pour les cuisinières autonomes :

Pour vérifier que le support est bien installé et enclenché, retirez le tiroir de rangement ou la plaque de protection, et regardez sous la cuisinière pour voir si le pied de mise à niveau est inséré dans le support. Pour les modèles sans tiroir de rangement ou plaque de protection, faites doucement basculer la cuisinière vers l'avant. Le support ne doit pas permettre un mouvement de plus de 10,2 cm (4 pouces). Si ce n'est pas le cas, réinstallez le support. Si vous devez déplacer la cuisinière, peu importe la raison, vous devez répéter cette procédure pour vérifier le bon fonctionnement du support antibasculement.

Ne retirez jamais complètement les pieds de mise à niveau, car la cuisinière ne serait pas bien fixée au support antibasculement.

Si vous n'avez pas reçu de support antibasculement avec votre cuisinière, composez le **1 800 561-3344** pour en recevoir un sans frais. Pour obtenir les instructions d'installation du support, consultez **www.electromenagersge.ca.**

AVERTISSEMENT — *CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES*

- Cet appareil doit être utilisé aux fins prévues et décrites dans ce manuel.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de la cuisinière, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans le présent manuel. Toutes les autres réparations doivent être confiées à un technicien qualifié.
- Avant d'effectuer toute réparation, débranchez la cuisinière ou coupez son alimentation électrique au niveau du tableau de distribution de votre domicile (fusible ou disjoncteur).
- Ne laissez pas les enfants seuls : les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance à proximité d'un appareil électroménager en cours d'utilisation. Ils ne devraient jamais être autorisés à grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur quelque partie de l'appareil que ce soit.
- **ATTENTION :** Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants au-dessus de la cuisinière ou sur son dosseret : les enfants s'exposeraient à de graves blessures s'ils grimpaient sur la cuisinière pour les atteindre.
- Utilisez uniquement des poignées sèches : la vapeur émise par des poignées humides en contact avec une surface chaude pourrait vous brûler. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments de surface chauds ou les éléments chauffants. N'utilisez pas de torchon ou d'autre tissu épais à la place de poignées.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Ne touchez pas aux éléments de surface, aux éléments chauffants ou aux surfaces intérieures du four. Ces surfaces, bien que de couleur foncée, peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas aux éléments de surface, aux zones qui les entourent ou aux surfaces intérieures du four, et ne laissez aucun tissu ou matériau inflammable entrer en contact avec ceux-ci. Laissez-leur d'abord le temps de refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Les surfaces potentiellement chaudes comprennent la surface de cuisson, les zones entourant celle-ci, les ouvertures des évents, les surfaces autour de ces ouvertures et les interstices autour de la porte de four.
- Ne faites pas chauffer un récipient fermé. La pression accumulée risquerait de faire éclater le récipient et de causer des blessures.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes de propreté, à moins de suivre les instructions de ce manuel. Une utilisation inappropriée pourrait entraîner des risques de dommages à la cuisinière, de choc électrique ou d'incendie.
- Évitez toute rayure ou impact sur les portes en verre, les surfaces de cuisson ou les tableaux de commande. Cela pourrait amener le verre à se casser. Ne cuisinez pas sur un appareil dont le verre est brisé. Un choc électrique, un incendie ou des coupures pourraient en résulter.
- Faites bien cuire la viande et la volaille : la température interne de la viande doit s'élever à au moins 71,1 °C (160 °F), et celle de la volaille à au moins 82,2 °C (180 °F). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les intoxications alimentaires.

AVERTISSEMENT — *CONSERVEZ LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À L'ÉCART DE LA CUISINIÈRE.*

- N'entreposez pas et n'utilisez pas de matières inflammables dans un four ou près de la surface de cuisson, dont le papier, le plastique, les poignées, les tissus, les revêtements muraux, les rideaux, les draperies et tout autre type de vapeur ou de liquide inflammable.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou à manches amples lorsque vous utilisez cet appareil. Ces vêtements peuvent s'enflammer s'ils entrent en contact avec des surfaces chaudes et provoquer des brûlures graves.
- Ne laissez pas de graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables s'accumuler à l'intérieur ou près de la cuisinière. La graisse dans le four ou sur la surface de cuisson peut prendre feu.
- Nettoyez régulièrement les hottes. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou sur le filtre.

AVERTISSEMENT — *EN CAS D'INCENDIE, SUIVEZ LES ÉTAPES CI-DESSOUS POUR EMPÊCHER L'INCENDIE DE SE PROPAGER :*

- Ne versez pas d'eau sur un feu de friture. N'essayez jamais de soulever un ustensile en feu. Arrêtez l'appareil. Étouffez les flammes de l'ustensile situé sur la surface de cuisson, en le recouvrant complètement d'un couvercle de taille appropriée, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau. Utilisez un extincteur chimique ou à mousse, à usages multiples.
- Si un incendie se déclare dans le four pendant la cuisson, étouffez le feu en fermant la porte du four et en arrêtant le four ou en utilisant un extincteur chimique ou à mousse, à usages multiples.
- Si un incendie se déclare pendant l'autonettoyage, arrêtez le four et attendez que l'incendie s'éteigne. Ne forcez pas pour ouvrir la porte. En cas d'introduction d'air frais dans le four lorsque celui-ci est à une température d'autonettoyage, un jet de flammes peut s'échapper. Le non-respect de cette consigne peut engendrer de graves brûlures.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

⚠ AVERTISSEMENT *CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA SURFACE DE CUISSON*

- Ne laissez jamais sans surveillance les éléments de surface à des réglages moyens ou élevés. Les débordements peuvent produire de la fumée et des projections de graisse qui pourraient prendre feu.
- Ne laissez jamais l'huile sans surveillance lorsque vous faites frire des aliments. Si elle chauffe trop et dégage de la fumée, l'huile peut s'enflammer et causer un incendie qui se propagerait jusqu'aux armoires environnantes. Utilisez un thermomètre à friture, lorsque cela est possible, pour surveiller la température de l'huile.
- Pour éviter toute projection d'huile ou tout incendie, utilisez une quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire des aliments dans une casserole peu profonde et évitez de cuire des aliments surgelés comportant trop de glace.
- Utilisez des ustensiles de taille appropriée : choisissez des ustensiles à fond plat qui soient assez grands pour couvrir l'élément de surface. L'utilisation d'ustensiles trop petits laisserait une partie de l'élément de surface exposée à un contact direct. Vos vêtements pourraient prendre feu. Des ustensiles de dimensions équivalentes à celles des éléments de surface amélioreront également les résultats de cuisson.
- Seuls certains types de récipients en verre, vitrocéramique, terre cuite ou autres matières émaillées sont compatibles avec cette surface de cuisson. Les autres matériaux pourraient se casser à la suite d'une variation subite de la température.
- Pour minimiser les risques de brûlure, de combustion des matériaux inflammables et de débordement, la poignée du récipient devrait être dirigée vers le centre de la cuisinière, sans toutefois se situer au-dessus des éléments de surface à proximité.
- Pour faire flamber des aliments sous une hotte, vous devez mettre le ventilateur en marche.

⚠ AVERTISSEMENT *CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA SURFACE DE CUISSON À ÉLÉMENTS RADIANTS*

- Usez de prudence lorsque vous touchez la surface de cuisson. Le verre de la surface de cuisson restera chaud après que les commandes auront été mises en position d'arrêt.
- Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson brisée. Si la surface de cuisson se casse, des solutions nettoyantes et des débordements pourraient pénétrer et créer un risque de choc électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.
- Évitez de rayer la surface de cuisson en verre. Les couteaux, les objets tranchants, les bagues (ou autres types de bijoux) et les rivets sur les vêtements peuvent rayer la surface de cuisson.
- Ne posez ni ne rangez aucun objet qui peut fondre ou prendre feu sur la surface de cuisson en verre, même lorsqu'elle n'est pas utilisée. Si la surface de cuisson est accidentellement mise en marche, ils pourraient s'enflammer. La chaleur provenant de la surface de cuisson ou de l'évent du four une fois ces derniers arrêtés pourraient également leur faire prendre feu.
- Utilisez le nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® et le tampon nettoyant CERAMA BRYTE® pour nettoyer la surface de cuisson. Attendez que la surface de cuisson refroidisse et que le voyant s'éteigne avant tout nettoyage. L'utilisation d'une éponge ou d'un chiffon humide sur une surface chaude peut causer des brûlures dues à la vapeur. Certains produits de nettoyage peuvent dégager des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. **REMARQUE :** Le sucre renversé est une exception. Il faut le gratter pour l'enlever lorsqu'il est encore chaud à l'aide d'un gant isolant et d'un grattoir. Consultez la section *Nettoyage de la surface en verre* pour des instructions détaillées.
- Lisez et suivez toutes les instructions et avertissements indiqués sur l'étiquette de la crème nettoyante.

⚠ AVERTISSEMENT *CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR*

- Tenez-vous à l'écart de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant du four pourrait brûler vos mains, votre visage et/ou vos yeux.
- Assurez-vous que l'évent de four n'est pas obstrué.
- Assurez-vous que de la graisse ne s'accumule pas dans le four. La graisse dans le four peut prendre feu.
- Disposez les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer une grille lorsque le four est chaud, ne laissez pas la manique entrer en contact avec l'élément chauffant du four.
- Lorsque vous mettez des sachets de cuisson ou de rôtissage dans le four, suivez les instructions de leur fabricant.
- Tirez la grille jusqu'au cran d'arrêt lorsque vous mettez des aliments dans le four ou les en retirez. Cela évite les brûlures dues à un contact avec les surfaces chaudes de la porte et des parois du four.
- Ne laissez pas d'articles comme du papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans le four lorsque celui-ci n'est pas utilisé. Les articles entreposés dans le four pourraient prendre feu.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir la sole du four. L'aluminium peut retenir ou réfléchir la chaleur, et engendrer un choc électrique ou un incendie.

⚠ AVERTISSEMENT *CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR*

La fonction d'autonettoyage règle le four à une température assez élevée pour brûler les résidus alimentaires présents dans le four. Suivez ces consignes pour un fonctionnement sécuritaire.

- Avant d'utiliser le cycle d'autonettoyage, retirez les casseroles, les grilles de four métalliques brillantes et tout autre ustensile du four. Seules les grilles de four avec revêtement en porcelaine gris peuvent être laissées dans le four. N'utilisez pas l'autonettoyage pour nettoyer d'autres pièces, comme les cuvettes de propreté.
- Avant de lancer le cycle d'autonettoyage, essuyez la graisse et les résidus alimentaires du four. Un excès de graisse pourrait prendre feu et la fumée pourrait endommager votre domicile.
- Si la fonction d'autonettoyage fonctionne mal, éteignez le four et coupez l'alimentation. Contactez un technicien qualifié pour faire réparer l'appareil.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Ce joint est essentiel à une bonne étanchéité de la porte. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ou bouger le joint.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage pour four. N'utilisez pas de produit commercial de nettoyage pour four ou tout type d'isolant, de couche protectrice pour four, sur toute pièce ou à l'intérieur du four.

⚠ AVERTISSEMENT *CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE TIROIR-RÉCHAUD/TIROIR DE CUISSON (certains modèles)*

- Le tiroir-réchaud est conçu pour maintenir les aliments cuits à la température où ils seront servis. Des bactéries se développeront dans les aliments si la température est inférieure à 60 °C (140 °F). Ne mettez pas d'aliments froids dans le tiroir-réchaud. Ne chauffez pas d'aliments pendant plus de 2 heures. Le non-respect de ces consignes peut engendrer des intoxications alimentaires.
- Ne laissez pas d'articles en papier, en plastique, d'aliments en boîtes de conserve ou de matériaux combustibles dans le tiroir. Ils pourraient s'enflammer.
- Ne touchez pas l'élément chauffant ou la surface intérieure du tiroir. Ces surfaces peuvent être assez chaudes pour causer des brûlures.
- Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez le tiroir. Entrouvrez le tiroir et laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remettre des aliments. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant du four pourrait brûler vos mains, votre visage et/ou vos yeux.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le tiroir-réchaud. Le papier d'aluminium est un excellent isolant thermique et retient la chaleur. Il affecte la performance du tiroir et peut présenter un risque d'incendie.

Pour les modèles avec une surface de cuisson en verre.



RISQUE D'INCENDIE : Ne laissez jamais la cuisinière sans surveillance avec la surface de cuisson à des réglages moyens ou élevés. Conservez les articles inflammables à l'écart de la surface de cuisson. Mettez toutes les commandes en position d'arrêt à la fin de la cuisson. Le non-respect de ces consignes peut engendrer un incendie, des blessures graves ou fatales.

REMARQUE : *Les caractéristiques et l'aspect du produit montré dans ce manuel peuvent être différents de ceux de votre appareil.*



Ne cuisinez jamais directement sur le verre. Utilisez toujours un ustensile de cuisson.



Placez toujours votre ustensile de cuisson au centre de l'élément de surface que vous utilisez.



Ne faites pas glisser les ustensiles sur les touches de commandes ou la surface de cuisson. Cela pourrait rayer le verre. Le verre résiste aux rayures, mais peut toutefois être endommagé.

À propos des éléments de surface radiants

Cette surface de cuisson dispose d'éléments chauffants radiants sous sa surface en verre lisse.

La température de la surface de cuisson augmente selon le nombre d'éléments de surface utilisés. Avec 3 ou 4 éléments allumés, la température de la surface est très élevée. Faites toujours attention lorsque vous touchez la surface de cuisson.

Un voyant s'allume lorsqu'un élément de surface est en marche.

Le voyant lumineux approprié ***HOT SURFACE (Surface chaude)*** s'allume lorsque l'élément radiant correspondant est activé, et reste allumé jusqu'à ce que la température de la surface redescende à environ 65,6 °C (150 °F).

REMARQUE :

Les voyants de surface chaude :

- *Restent allumés même une fois l'élément éteint.*
- *Restent allumés jusqu'à ce que la température de l'élément redescende en dessous de 65,6 °C (150 °F).*

REMARQUE : *Une légère odeur peut se dégager lorsqu'une nouvelle surface de cuisson est utilisée pour la première fois. Cela est normal. Les pièces nouvelles et matériaux d'isolation produisent cette odeur lorsqu'ils chauffent, mais ce phénomène disparaît rapidement.*

REMARQUE : *La surface de cuisson pâle de certains modèles change de couleur lorsqu'elle se chauffe ou refroidit. Ceci est temporaire et disparaît lorsque le verre refroidit.*

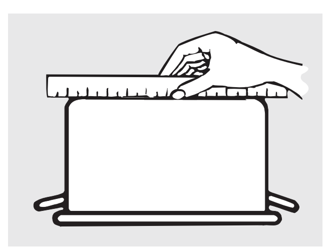
Poser des ustensiles chauds (provenant du four ou de la surface de cuisson) sur la surface en verre, lorsque celle-ci est froide, ne présente aucun risque.

Même après l'arrêt des éléments, la surface de cuisson en verre retient assez de chaleur pour continuer la cuisson. Pour éviter de faire trop cuire les aliments, retirez les ustensiles des éléments de surface lorsque la cuisson est terminée. Évitez de poser un objet sur la surface de cuisson avant qu'elle n'ait complètement refroidi.

- *Les traces laissées par l'eau (dépôts de minéraux) peuvent être enlevées avec une crème nettoyante ou du vinaigre blanc très fort.*
- *L'utilisation d'un nettoie-vitre peut laisser un film irisé sur la surface de cuisson. Une crème nettoyante permettra d'enlever cette décoloration.*
- *Ne rangez pas d'objets lourds au-dessus de la surface de cuisson. S'ils tombent sur la surface de cuisson, ils peuvent l'endommager.*
- *N'utilisez pas la surface de cuisson comme planche à découper.*

Sélection du type d'ustensile de cuisson pour les modèles à surface de cuisson en verre.

L'information ci-dessous vous aidera à choisir les ustensiles les plus performants pour les surfaces de cuisson en verre. Consultez l'encart concernant les ustensiles à utiliser pour les surfaces de cuisson à induction.



Vérifier que le fond des ustensiles est plat à l'aide d'une règle.







Les ustensiles dont le fond est arrondi, courbé, bombé ou déformé sont déconseillés.

Acier inoxydable :

recommandé

Aluminium :

ustensile lourd recommandé

Bonne conductivité. Les résidus d'aluminium ressemblent parfois à des rayures sur la surface de cuisson, mais peuvent être facilement enlevés s'ils sont nettoyés immédiatement. Étant donné son bas point de fusion, l'aluminium léger ne devrait pas être utilisé.

Dessous en cuivre :

recommandé

Le cuivre peut laisser des résidus qui semblent être des égratignures. Ces résidus peuvent être éliminés, à condition de nettoyer la surface de cuisson immédiatement. Toutefois, ne laissez pas ces ustensiles chauffer à vide. Le métal surchauffé peut se lier à une surface de cuisson en verre. Un ustensile au fond en cuivre qui surchauffe laisse un résidu permanent sur la surface de cuisson si ce dernier n'est pas nettoyé immédiatement.

Fonte émaillée :

recommandée si le fond de l'ustensile dispose d'un revêtement

Acier émaillé :

déconseillé

Chauffer des ustensiles à vide peut engendrer des dommages permanents au verre de la surface de cuisson. L'émail peut fondre et coller à la surface de cuisson vitrocéramique.

Vitrocéramique :

déconseillé

Résultats décevants. Rayera la surface.

Grès :

déconseillé

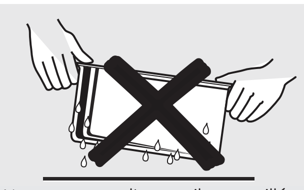
Résultats décevants. Rayera la surface.

Fonte :

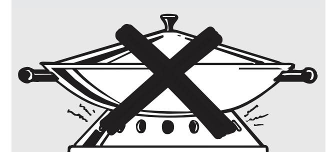
non recommandée, à moins d'avoir été spécialement conçue pour les surfaces de cuisson en verre.

Mauvaise conductivité et lente absorption de la chaleur. Rayera la surface de cuisson.

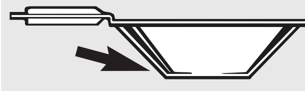
REMARQUE : Suivez toutes les recommandations du fabricant lorsque vous utilisez un ustensile sur la surface de cuisson en vitrocéramique.



Ne posez pas d'ustensiles mouillés sur la surface de cuisson en verre.



N'utilisez pas de wok muni d'un support sur la surface de cuisson en verre.



Utilisez des woks à fond plat sur la surface de cuisson en verre.

Pour de meilleurs résultats

- Ne placez que des ustensiles secs sur les éléments de surface. Ne posez pas de couvercle, en particulier s'ils sont mouillés, sur les éléments de surface.
- N'utilisez pas de wok muni d'un support. Ce type de wok ne chauffe pas sur les éléments de surface en verre.
- Nous vous recommandons de n'utiliser qu'un wok à fond plat. Il est facile de s'en procurer dans un magasin de vente au détail près de chez vous. Le fond du wok devrait avoir le même diamètre que l'élément de surface pour qu'ils soient bien en contact.
- Certaines méthodes de cuisson nécessitent des ustensiles particuliers (autocuiseurs, friteuses, etc.). Tous ces ustensiles doivent disposer d'un fond plat et être d'un diamètre approprié.



RISQUE D'INTOXICATION ALIMENTAIRE : Des bactéries peuvent se développer dans les aliments si la température est inférieure à 60 °C (140 °F).

- *Commencez toujours avec des aliments déjà chauds. N'utilisez pas le réglage de maintien au chaud pour faire chauffer des aliments froids.*
- *Ne chauffez pas d'aliments pendant plus de 2 heures.*

Le non-respect de ces consignes peut engendrer des intoxications alimentaires.



WARMING ZONE LEVELS
MIN 1 MED 2 MAX 3
NIVEAU DE CHALEUR DU ZONE RÉCHAUD
6 7 8



Utilisation de la zone réchaud (certains modèles)

Pour utiliser la ***ZONE RÉCHAUD :***

1. Appuyez sur la touche ***ZONE RÉCHAUD SET/OFF (Marche/arrêt)***.
2. Appuyez sur la touche ***1 (MIN)***, ***2 (MED/Moyen) ou 3 (MAX)*** pour sélectionner le réglage désiré.
3. Appuyez sur la touche ***DÉPART***. ***« WARMER ON » (Zone réchaud en marche)*** s'affichera.

Pour arrêter la ***ZONE RÉCHAUD :***

Appuyez sur la touche ***ZONE RÉCHAUD SET/OFF (Marche/arrêt)***.

REMARQUE : La touche ***ARRÊT*** *n'arrêtera pas la* ***ZONE RÉCHAUD.***

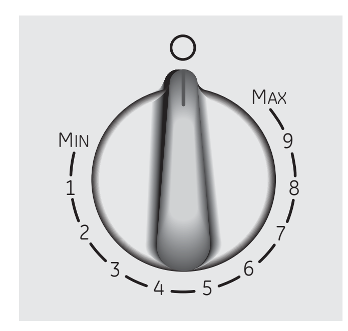
Pour de meilleurs résultats avec la ***ZONE RÉCHAUD***, tous les aliments devraient être couverts avec du papier d'aluminium.

Utilisez toujours des poignées ou des gants isolants lorsque vous retirez des aliments de la ***ZONE RÉCHAUD***, car l'ustensile sera chaud.

- *N'utilisez pas de pellicule plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique pourrait fondre sur la surface et être difficile à enlever.*
- *N'utilisez que des ustensiles de cuisson recommandés pour les surfaces de cuisson.*

Utilisation des éléments de surface : Modèles à boutons de commande.

Les caractéristiques et l'aspect du produit montré dans ce manuel peuvent être différents de ceux de votre appareil.



À l'ARRÊT et sur MAX, un déclic indique que le bouton est en position. Vous pouvez entendre de légers déclics pendant la cuisson, ce qui indique que le tableau de commande maintient le réglage désiré.

Veillez à mettre le bouton de commande à la position d'ARRÊT lorsque vous avez fini de cuisiner.

Pour régler

Enfoncez le bouton et tournez-le (vers la gauche ou vers la droite) sur le réglage désiré.

Pour les surfaces de cuisson en verre :

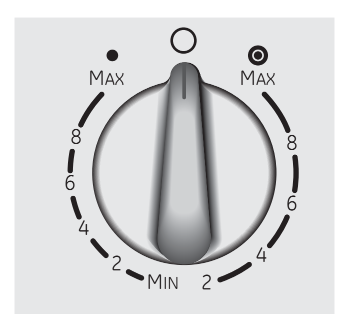
Un voyant de SURFACE CHAUDE sur la surface de cuisson s'allume lorsqu'un des éléments radiants est mis en marche. Il reste allumé jusqu'à ce que la surface ait refroidi jusqu'à environ 65,6 °C (150 °F).

Le voyant :

S'allume lorsque l'élément est mis en marche ou qu'il est trop chaud au toucher.

Reste allumé même une fois l'élément éteint.

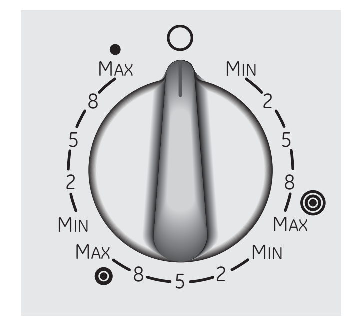
Demeure allumé jusqu'à ce que la surface ait refroidi et atteint une température d'environ 65,6 °C(150 °F).



Sur certains modèles.

Éléments de surface doubles et triples, et boutons de commande
(certains modèles)

L'élément de surface possède 2 ou 3 diamètres de cuisson sélectionnables en fonction des dimensions de l'ustensile utilisé.



Modèles à élément de surface triple uniquement :



Limiteur de température

Chaque élément de surface radiant possède un limiteur de température.

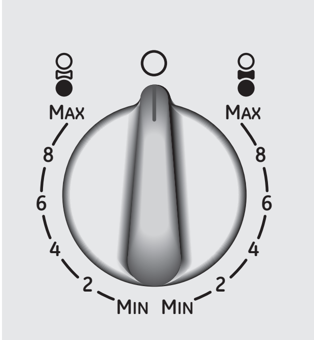
Le limiteur de température empêche la surface de cuisson en verre de trop chauffer. Il est normal qu'il fonctionne par intermittence lorsque la surface de cuisson est utilisée.

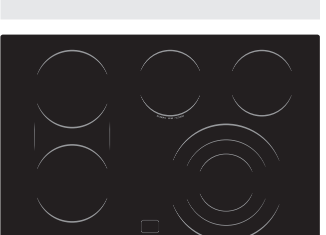
Le limiteur de température peut faire fonctionner les éléments par intermittence plus souvent si :

Un ustensile chauffe à vide.
Le fond de l'ustensile n'est pas plat.
L'ustensile est décentré.
Aucun ustensile ne se trouve sur l'élément.

Les caractéristiques et l'aspect du produit montré dans ce manuel peuvent être différents de ceux de votre appareil.

Modèles avec un élément-pont uniquement :





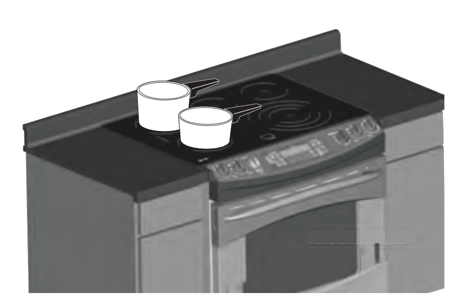
Utilisation de l'élément-pont

(certains modèles)

Pour utiliser l'élément-pont, tournez le bouton de commande avant gauche sur les réglages d'***ÉLÉMENT-PONT***.

Pour utiliser la totalité de l'élément-pont, mettez également l'élément de surface arrière gauche en marche.

Pour utiliser uniquement l'élément de surface avant, tournez le bouton de commande avant gauche sur les réglages d'***ÉLÉMENT AVANT***.



Conseils pour la mise en conserve

Assurez-vous que la marmite à pression est centrée sur l'élément de surface.

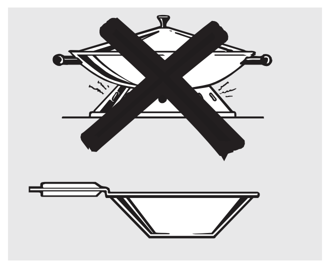
Assurez-vous que la marmite à pression est posée bien à plat.

Pour éviter d'être brûlé par la vapeur ou la chaleur, soyez prudent lors de la mise en conserve.

Utilisez des recettes et des méthodes qui proviennent de sources fiables. Elles sont disponibles auprès de fabricants comme Ball® et Kerr®.

Utilisez des marmites à fond plat. L'utilisation d'une marmite à bain-marie avec un fond nervuré peut accroître le temps d'ébullition de l'eau.

Cuisson au wok



N'utilisez qu'un wok à fond plat.

Nous vous recommandons de n'utiliser qu'un wok à fond plat. Il est facile de s'en procurer dans un magasin de vente au détail près de chez vous.

N'utilisez pas de wok muni d'un support.

N'utilisez pas un wok doté d'un fond arrondi. Vous pourriez être gravement brûlé si le wok se renversait.

Les caractéristiques et l'aspect du produit montré dans ce manuel peuvent être différents de ceux de votre appareil. Reportez-vous au tableau de commande qui correspond à votre modèle ci-dessous.

OVEN CONTROLS
CONTRÔLE DU FOUR
BAKE CUIRE
BROIL GRILLER HI / LO
SELF CLEAN NETTOYAGE
TrueTemp
1 2 3 4 5 START DÉPART
6 7 8 9 0 OFF ARRÊT
TIME CONTROLS
CONTRÔLE DU TEMPS
COOK TIME TEMPS DE CUISSON
START TIME HEURE DE DÉPART
TIMER MINUTERIE ON / OFF
CLOCK HORLOGE
RANGE LOCKOUT VERROUILLAGE DE LA CUISINIÈRE
PUSH START APPUYER DÉPART

OVEN CONTROLS
CONTRÔLE DU FOUR
CONVECTION BAKE CUIRE MULTI/1 RACK
CONVECTION ROAST RÔTIR
BAKE CUIRE
BROIL GRILLER HI / LO
SELF CLEAN NETTOYAGE
PROBE SONDE
TrueTemp
1 2 3 4 5 START DÉPART
6 7 8 9 0 OFF ARRÊT
TIME CONTROLS
CONTRÔLE DU TEMPS
COOK TIME TEMPS DE CUISSON
START TIME HEURE DE DÉPART
TIMER MINUTERIE ON / OFF
CLOCK HORLOGE
RANGE LOCKOUT VERROUILLAGE DE LA CUISINIÈRE
PUSH START APPUYER DÉPART

GRILLER HI/LO (max./min.)

Appuyez une fois sur la touche ***GRILLER HI/LO (max./min.)*** pour une cuisson au ***gril à la température maximum***.
Pour ***griller à la température minimum***, appuyez de nouveau sur la touche ***GRILLER HI/LO (max./min.)***.
Appuyez sur la touche ***DÉPART***.

À la fin de la cuisson au gril, appuyez sur la touche ***ARRÊT***.

CUIRE

Appuyez sur la touche ***CUIRE***.
Réglez la température désirée à l'aide des touches numériques.
Appuyez sur la touche ***DÉPART***.

Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche ***ARRÊT***.

CONVECTION

Appuyez sur la touche ***CONVECTION CUIRE*** ou ***CONVECTION RÔTIR***.
Réglez la température désirée à l'aide des touches numériques.
Appuyez sur la touche ***DÉPART***.

À la fin de la cuisson, appuyez sur la touche ***ARRÊT***.

SONDE

Appuyez sur cette touche pour utiliser la sonde lors de la cuisson d'aliments.

Consultez la section *Utilisation de la sonde*.

AUTONETTOYER

Appuyez sur cette touche pour l'autonettoyage du four.

Consultez la section *Utilisation de l'autonettoyage*.

ARRÊT

Appuyez sur cette touche pour annuler ***TOUTES*** les fonctions du four, sauf l'horloge et la minuterie.

DÉPART

Vous devez appuyer sur cette touche pour commencer chaque fonction de cuisson ou de nettoyage.

LAMPE DU FOUR

Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la lampe du four.

MINUTERIE ON/OFF (Marche/arrêt)

Appuyez sur cette touche pour régler la minuterie. Consultez la section « Utilisation de la minuterie ».

TEMPS DE CUISSON

Appuyez sur cette touche, puis sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson de vos aliments. Le four s'arrête une fois la durée de cuisson écoulée.

HEURE DE DÉPART

Utilisez cette touche ainsi que les touches ***TEMPS DE CUISSON*** ou ***AUTONETTOYER*** pour programmer le départ et l'arrêt automatiques du four à votre gré.

HORLOGE

REMARQUE : *Lorsque vous réglez le temps, vous réglez uniquement les heures et les minutes. Le temps minimum réglable est d'une minute.*

Appuyez sur la touche ***HORLOGE***.
Appuyez sur les touches numériques.
Appuyez sur la touche ***DÉPART***.

L'horloge doit être réglée à l'heure exacte pour que les options minutées fonctionnent correctement. L'heure ne peut être changée lors d'un programme minuté de cuisson ou d'autonettoyage.

Si votre four était programmé pour une utilisation minutée et qu'une coupure de courant est survenue*, l'horloge et toutes les fonctions réglées doivent être reprogrammées.* ***L'heure clignote sur l'affichage lorsqu'une coupure de courant est survenue.***

VERROUILLAGE DES CONTRÔLES

Le tableau de commande vous permet de verrouiller les touches et la surface de cuisson pour qu'elles ne s'activent pas lorsque vous appuyez dessus.

Pour verrouiller les commandes et la surface de cuisson :
Maintenez la touche ***VERROUILLAGE DES CONTRÔLES*** enfoncée pendant 3 secondes.
L'affichage indique ***« on Loc on » (Verrouillage)***.

Pour déverrouiller les commandes :

Maintenez la touche ***VERROUILLAGE DES CONTRÔLES*** enfoncée pendant 3 secondes.

Le mode de VERROUILLAGE DES CONTRÔLES affecte toutes les touches. Aucune touche ne fonctionne lorsque cette fonction est activée.

TIROIR RÉCHAUD

Le tiroir-réchaud conserve les aliments cuits à la température à laquelle vous souhaitez les servir. Utilisez-le toujours avec des aliments déjà chauds.

Appuyez sur la touche ***TIROIR RÉCHAUD***. « WARMER ON » (Tiroir-réchaud en marche) et « 1 » s'affichent, et « Set » (Régler) commence à clignoter. Sur le clavier numérique, appuyez sur ***1*** pour une température basse, ***2*** pour une température moyenne ou ***3*** pour une température élevée. Le « 1 » affiché change selon la touche numérique sélectionnée. Le tiroir-réchaud se met automatiquement en marche après que vous ayez appuyé sur ***1***, ***2*** ou ***3***. « WARMER ON » (Tiroir-réchaud en marche) et le numéro restent affichés. « Set » (Régler) arrête de clignoter.

Sur certains modèles, il n'y a que 2 réglages, 1 pour une température basse et 2 pour une température élevée.

Sur certains modèles, appuyez sur ***DÉPART***.

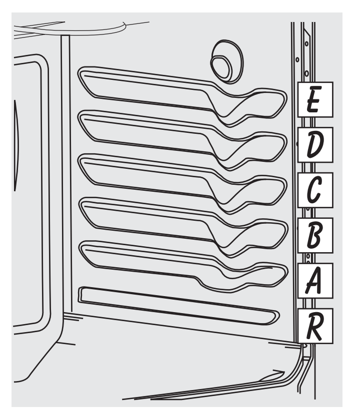
Pour annuler, appuyez sur la touche ***TIROIR RÉCHAUD***.

REMARQUE : Appuyer sur la touche ***ARRÊT*** n'arrête pas le tiroir réchaud.

ZONE RÉCHAUD

Appuyez sur cette touche pour garder au chaud les aliments déjà cuits. Consultez la section *Utilisation de la zone réchaud*.

Pour éviter les brûlures, placez la ou les grilles à l'emplacement désiré avant d'allumer le four.



Le nombre de positions de grille peut varier selon le modèle.

Le four possède 6 positions de grille.

Il dispose également d'une position basse spéciale (R) pour les articles très volumineux, comme une grosse dinde.

Avant de commencer...

Les grilles possèdent des crans d'arrêt. Ainsi, si elles sont placées correctement, elles s'arrêtent avant de complètement sortir du four et ne basculent pas.

Lorsque vous mettez des ustensiles dans le four ou les en retirez, tirez les grilles jusqu'à ce qu'elles s'arrêtent.

Sur certains modèles, l'élément de cuisson se situe sous la sole du four. Ne posez pas d'aliments à même la sole du four pour les faire cuire.

Pour retirer une grille, tirez-la vers vous, soulevez-en l'avant et sortez-la.

Pour remettre une grille, placez son extrémité (crans d'arrêt) sur le support, soulevez-en l'avant et poussez-la à l'intérieur.



Lorsque vous utilisez une grille en position basse (A), faites attention au moment de la retirer. Nous vous conseillons de sortir la grille de plusieurs pouces (une dizaine de centimètres), puis de la retirer complètement en la tenant par les côtés à l'aide de poignées. La grille est basse et vous pourriez vous brûler si vous posez la main au milieu de la grille pour la sortir. Faites attention à ne pas brûler votre main sur la porte lorsque vous utilisez la grille en position basse (A).

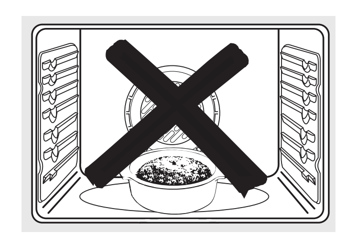
Papier d'aluminium

Ne mettez pas de papier d'aluminium sur la sole du four.

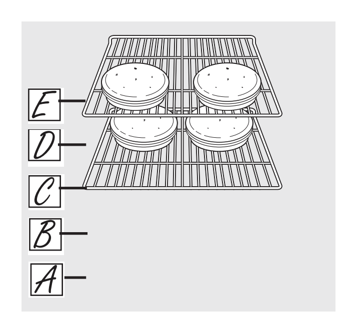
Ne recouvrez jamais entièrement une grille de papier d'aluminium. Cela gênerait la circulation de l'air chaud et affecterait les résultats de cuisson.

Une plus petite feuille d'aluminium, placée sur une grille à plusieurs pouces (dizaine de centimètres) en dessous des aliments, peut être utilisée pour retenir les éclaboussures et débordements.

Pour éviter les brûlures, placez la ou les grilles à l'emplacement désiré avant d'allumer le four.



Ne posez pas les aliments à même la sole du four.



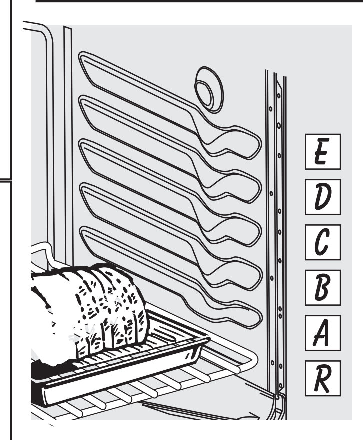
Préchauffage et position de l'ustensile

Pour éviter les brûlures, placez la ou les grilles à l'emplacement désiré avant d'allumer le four.

Préchauffez le four si la recette vous le demande. Le préchauffage est nécessaire à de bons résultats de cuisson lorsque vous préparez des gâteaux, des biscuits, des pâtisseries ou du pain.

Si vous cuisez quatre couches de gâteau simultanément, placez deux couches sur une grille en position C et deux couches sur une grille en position E. Décalez les ustensiles de manière à ce qu'ils ne soient pas directement l'un au-dessus de l'autre.

Les résultats de cuisson seront meilleurs si les aliments sont aussi centrés que possible dans le four. Le gâteau des anges est une exception et doit être placé à la position de grille inférieure (A). Suivez les instructions sur l'emballage des plats préparés et des aliments surgelés pour savoir où placer l'ustensile. Les ustensiles ne doivent pas se toucher et ne pas entrer en contact avec les parois du four. Si vous devez utiliser deux grilles, décalez les ustensiles de manière à ce qu'ils ne soient pas directement l'un au-dessus de l'autre. Laissez environ 3,8 cm (1-1/2 po) entre les ustensiles et les parois du four.



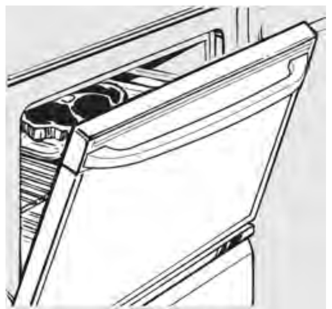
Pour programmer la cuisson traditionnelle ou le rôtissage

1. Appuyez sur la touche ***CUIRE***.
2. Appuyez sur les touches numériques jusqu'à ce que la température désirée s'affiche.
3. Appuyez sur la touche ***DÉPART***.

Le four se met en marche automatiquement.

Lorsque la température sélectionnée est atteinte, le tableau de commande émet plusieurs bips sonores et la température du four s'affiche.
REMARQUE : *Vous entendrez le ventilateur de convection (certains modèles) lorsque le four est en préchauffage. Le ventilateur s'arrêtera une fois le four préchauffé et votre température s'affichera. Ceci est normal.*
*Pour changer la température pendant une CUISSON, appuyez sur la touche **CUIRE**, puis sur les touches numériques pour indiquer la nouvelle température.*

4. Vérifiez si les aliments sont cuits après la durée minimale de cuisson indiquée sur la recette. Laissez cuire plus longtemps si nécessaire.
5. Appuyez sur la touche ***ARRÊT*** lorsque la cuisson est finie et sortez les aliments du four.



La porte reste ouverte en position de gril.

Pour programmer le gril

Si votre cuisinière est raccordée sur du 208 volts, vous pouvez cuire les biftecks crus au gril en préchauffant le gril et en positionnant la grille un cran plus haut.

Utilisez la température minimum du gril pour bien cuire des aliments comme la volaille ou les gros morceaux de viande sans trop les brunir.

1. Placez la viande ou le poisson sur la grille d'une lèchefrite conçue pour la cuisson au gril.
2. Positionnez les grilles comme indiqué dans le Guide du gril.
3. Appuyez une fois sur la touche GRILLER HI/LO (max./min.) pour une cuisson au gril à la température maximum.

   Pour passer à la température de gril minimale, appuyez de nouveau sur la touche GRILLER HI/LO (max./min.).
4. Appuyez sur la touche DÉPART.
5. À la fin de la cuisson au gril, appuyez sur la touche ARRÊT.

La taille, le poids, l'épaisseur des aliments, la température de démarrage et votre préférence de cuisson influencent la durée de cuisson au gril. Ce guide se base sur de la viande à la température du réfrigérateur.

Guide du gril

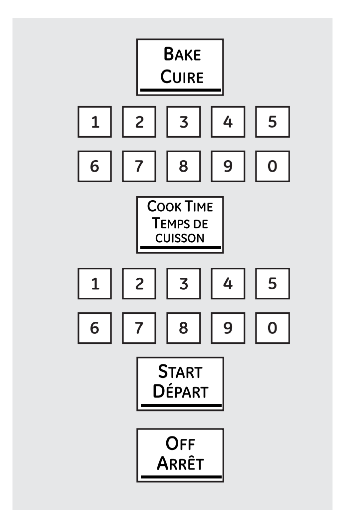
Préchauffez le gril pendant 2 minutes pour de meilleurs résultats.

Aliments	Cuisson	Type ou épaisseur	Position de grille*	Commentaires
Bœuf	Saignant (60 °C/140 °F)	Biftecks : 2,5 cm (1 po) d'épaiss.	E ou F (les aliments doivent se situer de 2,5 à 7,6 cm [1 à 3 po] de l'élément de gril)	Il est difficile d'obtenir des biftecks saignants lorsqu'ils font moins de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur. Ils sont complètement cuits avant de pouvoir brunir. Pour éviter que les bords de la viande ne se recourbent, faites des entailles dans le gras à des intervalles de 2,5 cm (1 po).
	À point (71,1 °C/160 °F)	Biftecks : de 19 mm à 2,5 cm (3/4 à 1 po) d'épaiss.	E (les aliments doivent se situer de 7,6 à 10,2 cm [3 à 4 po] de l'élément de gril)	
	Bien cuit (76,7 °C/170 °F)	Biftecks : de 19 mm à 2,5 cm (3/4 à 1 po) d'épaiss. ou galettes de bœuf haché	D ou E (les aliments doivent se situer de 7,6 à 12,7 cm [3 à 5 po] de l'élément de gril)	
Poulet		Poitrine sans os	C (les aliments doivent se situer de 20,3 à 22,9 cm [8 à 9 po] de l'élément de gril)	Grillez d'abord avec la peau vers le bas.
		Poitrine avec os	C (les aliments doivent se situer de 17,8 à 20,3 cm [7 à 8 po] de l'élément de gril)	
Filets de poisson		De 13 mm à 2,5 cm (1/2 à 1 po) d'épaiss.	D ou E (les aliments doivent se situer de 7,6 à 15,2 cm [3 à 6 po] de l'élément de gril)	Manipulez et retournez avec soin.
Côtelettes de porc	Bien cuites (76,7 °C/170 °F)	De 19 mm à 2,5 cm (3/4 à 1 po) d'épaiss.	D (les aliments doivent se situer de 15,2 à 17,8 cm [6 à 7 po] de l'élément de gril)	Pour éviter que les bords de la viande ne se recourbent, faites des entailles dans le gras à des intervalles de 2,5 cm (1 po).

*Utilisez la position de grille A pour le petit four à 2 positions de grille.

Utilisation des fonctions minutées : Cuisson et rôtissage *(certains modèles)*

***REMARQUE :** Les aliments rapidement périssables ... comme le lait, les œufs, le poisson, la farce, la volaille ou le porc ... ne doivent pas être laissés à température ambiante pendant plus d une heure avant ou après la cuisson. Les bactéries nocives prolifèrent rapidement à la température ambiante. Assurez-vous que la lampe du four est éteinte : la chaleur provenant de l ampoule accélère la prolifération des bactéries nocives.*



Pour programmer un départ immédiat et un arrêt automatique

Le four se met en marche immédiatement et fonctionne pendant une durée déterminée. À la fin de la cuisson, le four s arrête automatiquement.

1. Appuyez sur la touche ***BAKE (CUIRE).***
2. Réglez la température désirée à l aide des touches numériques.
3. Appuyez sur la touche ***COOK TIME (TEMPS DE CUISSON).***

REMARQUE : Si votre recette nécessite un préchauffage, il vous faut ajouter cette durée supplémentaire à la durée de cuisson.

4. Réglez la durée de cuisson désirée à l aide des touches numériques. La durée de cuisson minimum réglable est de 1 minute.

   La température et la durée de cuisson que vous avez entrées s affichent.
5. Appuyez sur la touche ***START (DÉPART).***

***REMARQUE :** Un bip d avertissement se fait entendre si vous utilisez la cuisson minutée et que vous n appuyez pas sur la touche **START** DÉPART après avoir entré la température de cuisson.*

Le four se met en **MARCHE**. La durée de cuisson et le changement de température à partir de 37,8 °C (100 °F) s affichent. (La température affichée commence à changer une fois que la température du four atteint 37,8 °C [100 °F].) Lorsque le four atteint la température réglée, 3 bips se font entendre.

Le four continue à fonctionner pendant la durée programmée, puis s arrête automatiquement (sauf si la fonction de MAINTIEN AU CHAUD a été programmée). Consultez la section *Pour programmer le maintien au chaud.*

6. Au besoin, appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)*** pour effacer ce qui est affiché. Retirez les aliments du four. N oubliez pas que, même si le four s arrête automatiquement, les aliments laissés dans le four continuent à cuire.

BAKE
CUIRE
1 2 3 4 5
6 7 8 9 0
COOK TIME
TEMPS DE CUISSON
1 2 3 4 5
6 7 8 9 0
START TIME
HEURE DE DÉPART
1 2 3 4 5
6 7 8 9 0
START
DÉPART
OFF
ARRÊT

Pour programmer un départ différé et un arrêt automatique

Le four se met en marche à l heure qui a été programmée, cuit pendant la durée spécifiée, puis s éteint automatiquement.

Assurez-vous que l horloge du four affiche l heure exacte.

1. Appuyez sur la touche ***BAKE (CUIRE).***
2. Réglez la température désirée à l aide des touches numériques.
3. Appuyez sur la touche ***COOK TIME (TEMPS DE CUISSON).***

REMARQUE : Si votre recette nécessite un préchauffage, il vous faut ajouter cette durée supplémentaire à la durée de cuisson.

4. Réglez la durée de cuisson désirée à l aide des touches numériques. La durée de cuisson minimum réglable est de 1 minute.

   La température et la durée de cuisson que vous avez entrées s affichent.
5. Appuyez sur la touche ***START TIME (DÉPART DIFFÉRÉ).***
6. À l aide des touches numériques, entrez l heure à laquelle vous voulez que le four se mette en marche et commence la cuisson.
7. Appuyez sur la touche ***START (DÉPART).***

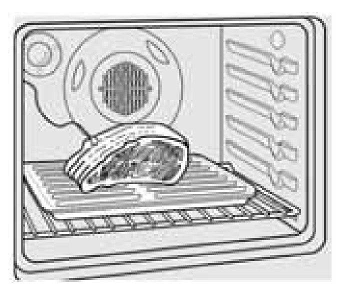
***REMARQUE :** Un bip d avertissement se fait entendre si vous utilisez la cuisson minutée et que vous n appuyez pas sur la touche **START (DÉPART)** après avoir entré la température de cuisson.*

***REMARQUE :** Si vous voulez vérifier les durées programmées, appuyez sur la touche **START TIME (DÉPART DIFFÉRÉ)** pour vérifier l heure de mise en marche réglée ou appuyez sur la touche **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)** pour vérifier la durée de cuisson programmée.*

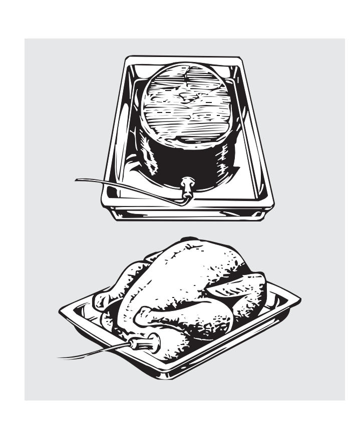
Lorsque le four se met en **MARCHE** à l heure réglée, le changement de température à partir de 37,8 °C (100 °F) et la durée de cuisson s affichent. (La température affichée commence à changer une fois que la température du four atteint 37,8 °C [100 °F].) Lorsque la température du four atteint la température réglée, des bips se font entendre. La cuisson continue pendant la durée programmée, puis le four s arrête automatiquement.

8. Au besoin, appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)*** pour effacer ce qui est affiché. Retirez les aliments du four. N oubliez pas que, même si le four s arrête automatiquement, les aliments laissés dans le four continuent à cuire.

Pour plusieurs types d´aliments, plus particulièrement les rôtis et la volaille, la température interne constitue la meilleure indication de cuisson. La sonde de température vous facilite la vie en cuisant les aliments juste comme vous les aimez.



La sonde thermique est munie d•une sonde de type brochette d•un côté et d•une fiche de l•autre côté, qui se branche dans la prise du four.



⚠ ATTENTION

Pour éviter les brûlures, ne débranchez pas la sonde de la prise avant que le four n´ait refroidi.

Utilisez une sonde différente de celle fournie avec ce four risque d´ endommager la sonde ou les commandes du four.

Utilisez les poignées de la sonde et de la fiche lorsque vous les insérez dans les aliments et la prise ou les en retirez.

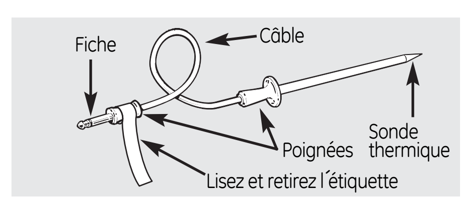
Ne retirez pas la sonde de l´aliment ou de la prise en tirant sur son câble au moyen d´une pince. Vous risqueriez de l´endommager.

Pour ne pas casser la sonde, assurez-vous que les aliments dans lesquels vous allez l´insérer sont complètement décongelés.

Après avoir préparé la viande et l´avoir placée sur un trépied ou sur une grille de la lèchefrite, suivez ces instructions pour placer la sonde correctement.

Introduisez complètement la sonde dans la viande. Elle ne doit toucher ni os, ni gras, ni cartilage.

REMARQUE : *Si vous n´insérez pas complètement la sonde dans la viande, vous risquez d´obtenir de piètres résultats de cuisson, car la sonde détectera la température de l´air et non celle des aliments.*



Ne laissez jamais la sonde à l´intérieur du four pendant l´autonettoyage ou la cuisson au gril.

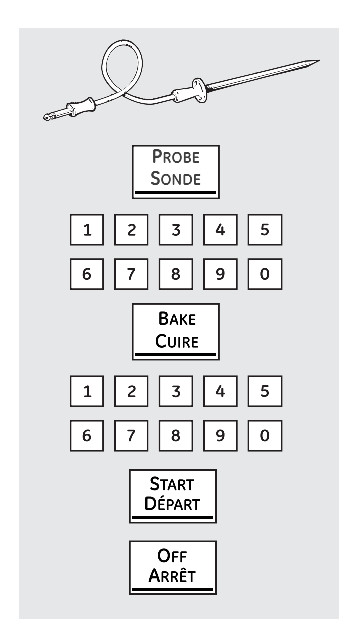
Ne rangez pas la sonde dans le four.

Pour les rôtis sans os, insérez la sonde dans leur partie la plus charnue. Pour un jambon ou de l´agneau avec os, insérez la sonde au centre du grand muscle le plus bas.

Insérez la sonde au centre des plats comme le pain de viande ou les cocottes.

Pour une dinde entière, insérez la sonde par en dessous, dans la partie la plus charnue de l´intérieur de la cuisse, parallèlement à cette dernière.

REMARQUE : *L´autonettoyage et le gril ne fonctionnent pas si la sonde de température est branchée.*



Pour programmer la cuisson/le rôtissage par sonde avec le four supérieur

(certains modèles)

1. Introduisez complètement la sonde dans l´aliment.
2. Branchez la fiche dans la prise du four. Assurez-vous qué´elle est complètement enfoncée. Fermez la porte du four. Vérifiez que le câble de la sonde ne touche pas l´élément de gril.
3. Appuyez sur la touche ***PROBE (SONDE).*** L´affichage indiquera « Set Probe » (Régler la sonde).
4. Réglez la température interne désirée pour les aliments ou la viande à l´aide des touches numériques. La température interne maximum réglable est de 93,3°C (200 °F).
5. Appuyez sur la touche ***BAKE (CUIRE)***
6. Réglez la température désirée à l´aide des touches numériques.
7. Appuyez sur la touche ***START (DÉPART).***

L´affichage clignote si la sonde est branchée sur la prise du four alors que vous n´avez pas réglé de température de sonde et appuyé sur la touche ***START (DÉPART).***

Une fois que la température interne des aliments a atteint 37,8°C (100 °C), le changement de température interne s´affiche.

8. Lorsque la température interne atteint celle que vous avez programmée, la sonde et le four s´arrêtent, et le tableau de commande émet un signal sonore. Pour arrêter ce signal sonore, appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT).*** Utilisez des poignées pour retirer la sonde de l´aliment N´utilisez pas de pinces pour la sortir : elles pourraient endommager la sonde.

Si la sonde est retirée du four pendant une cuisson par sonde, le four ne s´arrête pas automatiquement.

Pour modifier la température pendant la cuisson/le rôtissage, appuyez sur la touche ***BAKE (CUIRE)***, puis sur les touches numériques pour entrer la nouvelle température.

Vous pouvez utiliser la minuterie, même si vous ne pouvez pas vous servir des fonctions minutées lors de la cuisson par sonde.

Utilisation de la minuterie



(certains modèles)

La minuterie comporte des heures et des minutes. La minuterie ne commande pas le fonctionnement du four. Le réglage maximum de la minuterie est de 9 heures et 59 minutes.

Pour régler la minuterie

 Appuyez sur la touche ***MINUTERIE ON/OFF (Marche/arrêt)***.

 Appuyez sur les touches numériques jusqu'à ce que la durée désirée s'affiche. Par exemple, pour régler 2 heures 45 minutes, appuyez sur ***2***, ***4*** et ***5*** dans cet ordre. Si vous faites une erreur, appuyez de nouveau sur la touche ***MINUTERIE ON/OFF (Marche/arrêt)*** et recommencez.

 Appuyez sur la touche ***DÉPART***.

*Après avoir appuyé sur la touche **DÉPART**, **« SET » (Régler)** disparaît de l'affichage. Cela indique que le décompte a commencé, même si l'affichage ne change pas tant qu'une minute n'est pas passée. Les secondes ne sont pas affichées avant la dernière minute du décompte.*

 Lorsque la minuterie atteint *:**00***, le tableau de commande émet 3 bips, suivis d'un bip toutes les 6 secondes, jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche ***MINUTERIE ON/OFF (Marche/arrêt)***.

Le bip émis toutes les 6 secondes peut être désactivé en suivant les étapes indiquées dans la section Caractéristiques spéciales des commandes de votre four, sous Signaux sonores de fin de programme minuté.

Pour modifier la minuterie

Si le temps restant est toujours affiché, vous pouvez le modifier en appuyant sur la touche ***MINUTERIE ON/OFF (Marche/arrêt)***, puis sur les touches numériques jusqu'à ce que la durée désirée s'affiche.

Si la durée restante n'est pas affichée (l'horloge, le départ différé ou la durée de cuisson sont affichés), faites-la réapparaître en appuyant sur la touche ***MINUTERIE ON/OFF (Marche/arrêt)***, puis appuyez sur les touches numériques pour entrer la nouvelle durée.



Pour annuler la minuterie

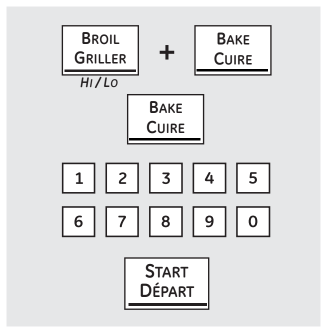
Appuyez deux fois sur la touche ***MINUTERIE ON/OFF (Marche/arrêt)*** ou appuyez sur ***MINUTERIE*** et ***ARRÊT***.

Réglage du thermostat du four : Faites-le vous-même!

Il se peut que vous trouviez que votre nouveau four cuit différemment que votre ancien four. Utilisez votre nouveau four pendant quelques semaines pour vous y familiariser. Si vous pensez toujours que votre four est trop ou pas assez chaud, vous pouvez régler le thermostat vous-même.

N´utilisez pas de thermomètre, comme ceux que l´on trouve dans les épiceries, pour vérifier le réglage de température de votre four. Ce type de thermomètre peut varier de 10 à 20 °C (20 à 40 °F).

REMARQUE : *Ce réglage n´affecte que les températures de cuisson et de rôtissage traditionnels. Il ne s´applique pas aux températures de gril, de convection ou d´autonettoyage. Ce réglage reste en mémoire après une coupure de courant.*



(certains modèles)

Pour régler le thermostat

1. Appuyez simultanément sur les touches ***BROIL HI/LO (GRILLER HI/LO) (Max./min.)*** et ***BAKE (CUIRE)*** jusqu´à ce que ***« SF »*** s´affiche.

2. Appuyez sur la touche ***BAKE (CUIRE)***. Un nombre à deux chiffres s´affiche.

   Appuyez de nouveau sur ***BAKE (CUIRE)*** pour augmenter ou diminuer la température du four.

3. La température du four peut être augmentée (+) ou diminuée (-) de 19 °C (35 °F) maximum. Appuyez sur les touches numériques dans le sens de lecture du nombre à entrer. Exemple : pour modifier la température de 15 °C, appuyez sur ***1*** et ***5***.

4. Lorsque vous avez effectué le réglage, appuyez sur la touche ***START (DÉPART)*** pour que l´heure soit à nouveau affichée. Utilisez désormais votre four comme à votre habitude.

Le type de margarine que vous utilisez influe sur les résultats de cuisson!

La plupart des recettes sont élaborées avec des produits riches en matières grasses, comme le beurre ou la margarine (80 % de matières grasses). Si vous diminuez l´apport de matières grasses, la recette peut donner des résultats différents.

Une recette de gâteau, tarte, pâtisseries, biscuits ou bonbons peut être manquée si vous utilisez une tartinade à faible teneur en matières grasses. Moins la tartinade contient de matières grasses, plus la différence est flagrante.

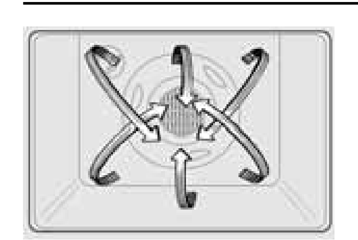
Les normes fédérales stipulent que les matières grasses doivent constituer au moins 80 % du poids de tout produit appelé « margarine ». Les tartinades à faible teneur en matières grasses, quant à elles, contiennent moins de matières grasses et plus d´eau. La forte teneur en eau de ces tartinades affecte la texture et le goût des préparations cuites. Pour obtenir de meilleurs résultats avec vos recettes favorites, utilisez de la margarine, du beurre ou des tartinades en plaquette qui contiennent au moins 70 % d´huile végétale.

Utilisation du four à convection *(certains modèles)*



Cuisson à convection *(certains modèles)*

Le four à convection est équipé d'un mode de cuisson à convection. Il peut être utilisé pour une cuisson à une ou à plusieurs grilles.



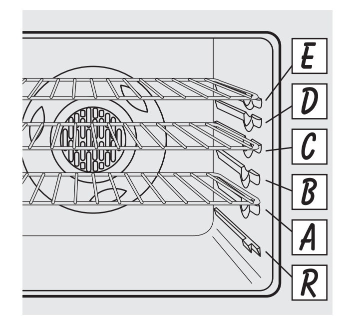
Fonctionnement du ventilateur de convection

Dans un four à convection, un ventilateur fait circuler l'air chaud au-dessus, en dessous et autour de l'aliment.

Cet air chaud est diffusé uniformément dans la cavité du four. Les aliments sont donc uniformément cuits et dorés, et souvent plus rapidement grâce à la chaleur de la convection.

REMARQUE : Pour maximiser l'obtention d'une cuisson égale, le ventilateur tourne dans deux directions différentes et s'arrête un instant pour passer de l'une à l'autre. Ceci est normal.

Le ventilateur de convection s'arrête lorsque la porte du four est ouverte. NE LAISSEZ PAS la porte ouverte longtemps pendant la cuisson à convection, vous pourriez raccourcir la durée de vie de l'élément chauffant de convection.



Positionnement de plusieurs grilles

Cuisson à convection avec plusieurs grilles

Puisque l'air chaud est diffusé uniformément à l'intérieur du four, les aliments peuvent être cuits avec d'excellents résultats en utilisant plusieurs grilles.

La durée de cuisson avec plusieurs grilles peut augmenter légèrement pour certains aliments, mais vous économisez quand même du temps puisque vous cuisez deux à trois fois plus d'aliments simultanément. La cuisson avec plusieurs grilles donne de bons résultats avec les biscuits, muffins et autres types de pain à préparation rapide.

Pour une cuisson avec 3 grilles, placez une grille en 2ᵉ position (B), une autre en 4ᵉ position (D) et la troisième en 6ᵉ position (F).

Pour une cuisson avec deux grilles, placez une grille en 2ᵉ position (B). Placez l'autre grille en 5ᵉ position (E).

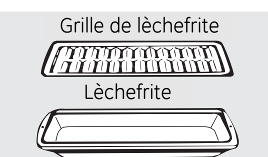
Cuisson à convection avec une grille

Lorsque vous utilisez la cuisson à convection avec une grille, placez les aliments de manière à ce qu'ils soient centrés par rapport au ventilateur de convection du four.

Pour adapter les recettes...

Vous pouvez utiliser vos recettes favorites dans ce four à convection.

- *Utilisez un ustensile de taille recommandée.*
- *Certaines instructions sur les emballages des plats surgelés ont été indiquées pour des fours à convection commerciaux. Pour de meilleurs résultats avec ce four, préchauffez-le et utilisez les températures mentionnées sur l'emballage.*



Rôtissage à convection

(certains modèles)

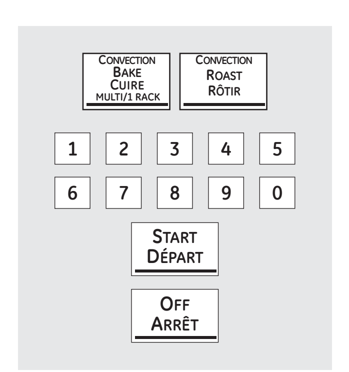
- *Parfait pour les grosses pièces de viande tendre non couvertes.*

Le ventilateur de convection diffuse l'air chaud uniformément au-dessus et autour des aliments. La viande et la volaille sont dorées uniformément comme s'ils avaient été cuits dans une rôtisserie. L'air chaud permet d'obtenir des aliments tendres et juteux à l'intérieur tout en étant dorés et croustillants à l'extérieur.

Pour le rôtissage à convection, il est important que vous vous serviez d'une lèchefrite et d'une grille afin d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson possibles. La lèchefrite retient la graisse renversée et la grille de lèchefrite empêche les projections de graisse.

CONVECTION BAKE CUIRE MULTI/1 RACK
CONVECTION ROAST RÔTIR
1 2 3 4 5
6 7 8 9 0
START DÉPART
OFF ARRÊT

(certains modèles)



(certains modèles)

Pour programmer la cuisson ou le rôtissage à convection

1. Appuyez sur la touche ***CONVECTION CUIRE MULTI/1 RACK (1 grille)*** pour faire de la cuisson à convection sur plusieurs grilles à la fois. Ce mode est utilisé pour la cuisson à convection d'aliments sur plusieurs grilles (2, 3 ou plus) simultanément.

   Consultez la section *Cuisson avec plusieurs grilles* pour plus de renseignements.

   Appuyez sur la touche ***CONVECTION CUIRE*** pour faire de la cuisson à convection sur plusieurs grilles à la fois. Ce mode est utilisé pour la cuisson à convection d'aliments sur une seule grille.

2. Réglez la température à l'aide des touches numériques.

3. Appuyez sur la touche ***DÉPART***.

REMARQUE : *Si la fonction de conversion automatique Auto Recipe^MC est activée, elle réduira automatiquement la température entrée de 13,9 °C (25 °F) pour obtenir la température appropriée.*

Consultez la section sur la conversion automatique Auto Recipe^MC dans les « Caractéristiques spéciales ».

Pour modifier la température du four, appuyez sur la touche ***CONVECTION CUIRE*** ou sur la touche ***CONVECTION RÔTIR***, puis sur les touches numériques pour entrer la nouvelle température.

Lorsque le four commence à chauffer, le changement de température s'affiche à partir de 37,8°C (100 °C). Lorsque la température du four atteint la température réglée, 3 bips se font entendre.

4. Appuyez sur la touche ***ARRÊT*** lorsque vous avez fini.

- *Vous pouvez entendre le ventilateur pendant la cuisson à convection. Le ventilateur s'arrête lorsque vous ouvrez la porte, mais pas la chaleur.*
- *Il se peut que vous entendiez des « clics » pendant la cuisson. Ceci est normal.*
- *Pour fournir une cuisson uniforme optimale avec les modes de cuisson à convection, le ventilateur tourne dans les deux sens et s'arrête un instant pour passer de l'un à l'autre. Cela est normal.*

Ustensiles pour la cuisson à convection

Lorsque vous faites des biscuits, vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous utilisez une plaque à biscuits plutôt qu'un ustensile peu profond.

Avant d'utiliser votre four à convection, vérifiez si votre ustensile laisse suffisamment d'espace pour que l'air circule dans le four. Si vous cuisinez avec plusieurs ustensiles, laissez de l'espace entre eux. Assurez-vous également que les ustensiles ne se touchent pas et n'entrent pas en contact avec les parois du four.

Papier et plastique

Les récipients en papier et en plastique résistants à la chaleur et recommandés pour l'utilisation au four traditionnel peuvent également être utilisés dans un four à convection. Cependant, ils ne doivent pas être utilisés à une température supérieure à celle recommandée par leur fabricant. Vous pouvez également utiliser les ustensiles en plastique qui résistent à des températures allant jusqu'à 204,4 °C (400 °F).

Métal et verre

Ce type d'ustensile de cuisson est compatible avec votre four à convection. Néanmoins, les ustensiles métalliques chauffent plus vite et sont recommandés pour la cuisson à convection.

- *Les ustensiles noircis ou mats cuiront les aliments plus vite que les ustensiles brillants.*
- *Les ustensiles en verre ou en céramique cuisent les aliments plus lentement.*

Pour les recettes comme celle du poulet rôti, utilisez un ustensile peu profond. L'air chaud circule mal autour des aliments si l'ustensile est très profond.

Utilisation des fonctions minutées pour la cuisson à convection *(certains modèles)*

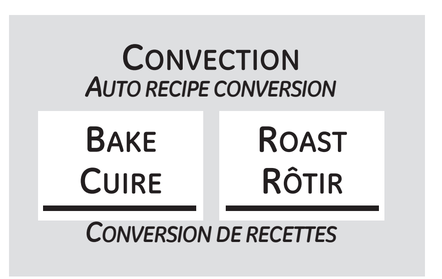
Vous pouvez entendre le ventilateur lors de l'utilisation de ces fonctions. Le ventilateur s'arrête lorsque vous ouvrez la porte, mais pas la chaleur.

REMARQUE : *Les aliments rapidement périssables – comme le lait, les œufs, le poisson, la farce, la volaille ou le porc – ne doivent pas être laissés à température ambiante pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Les bactéries nocives prolifèrent rapidement à la température ambiante. Assurez-vous que la lampe du four est éteinte : la chaleur provenant de l'ampoule accélère la prolifération des bactéries nocives.*

CONVECTION
AUTO RECIPE CONVERSION
BAKE CUIRE
ROAST RÔTIR
CONVERSION DE RECETTES

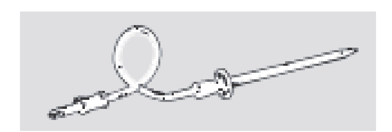
Pour programmer un départ immédiat et un arrêt automatique

Appuyez sur la fonction de convection désirée. Passez à l'étape 2 du paragraphe « Pour programmer un départ immédiat et un arrêt automatique » de la section « Utilisation des fonctions minutées : Cuisson et rôtissage ».

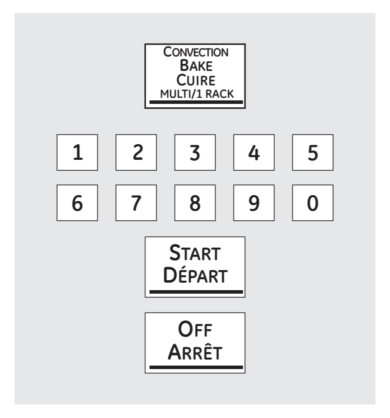


Pour programmer un départ différé et un arrêt automatique

Appuyez sur la fonction de convection désirée. Passez à l'étape 2 du paragraphe « Pour programmer un départ différé et un arrêt automatique » de la section « Utilisation des fonctions minutées : Cuisson et rôtissage ».



Pour de meilleurs résultats lorsque vous cuisez de grosses dindes ou des rôtis, nous vous recommandons d'utiliser la sonde fournie avec ce four à convection.



Pour modifier la température pendant le rôtissage à convection, appuyez sur la touche CONVECTION CUIRE , puis sur les touches numériques pour entrer la nouvelle température.

Pour programmer le rôtissage à convection avec sonde



Pour éviter les brûlures, ne débranchez pas la sonde de la prise avant que le four n'ait refroidi.

1. Placez la grille à la position qui permet de centrer les aliments entre le haut et le bas du four. Introduisez la sonde dans la viande. Assurez-vous qu'elle est complètement enfoncée.
2. Branchez la fiche dans la prise du four. Assurez-vous qu'elle est complètement enfoncée. Fermez la porte du four.
3. Appuyez sur la touche ***SONDE***.
4. Réglez la température interne désirée de la viande à l'aide des touches numériques.

REMARQUE : La température interne maximum réglable est de 93,3°C (200 °F).

5. Appuyez sur la touche ***CONVECTION CUIRE***.
6. Réglez la température désirée à l'aide des touches numériques.

« PROBE » (Sonde) clignote et le tableau de commande émet un signal sonore si la sonde est branchée sur la prise, mais que vous n'avez ni programmé de température, ni appuyé sur la touche ***DÉPART***.

7. Appuyez sur la touche ***DÉPART***.

Lorsque le four commence à chauffer, ***« LO » (Bas)*** s'affiche.

Une fois que la température interne de la viande a atteint 37,8 °C (100 °F), le changement de température interne s'affiche.

8. Lorsque la température interne atteint celle que vous avez programmée, la sonde et le four s'arrêtent, et le tableau de commande émet un signal sonore. Pour arrêter ce signal sonore, appuyez sur la touche ***ARRÊT***. Utilisez des poignées pour retirer la sonde de l'aliment. N'utilisez pas de pinces pour la sortir : elles pourraient endommager la sonde.

REMARQUE : *Si la sonde est retirée du four pendant une cuisson par sonde, le four ne s'arrête pas automatiquement.*

REMARQUES :

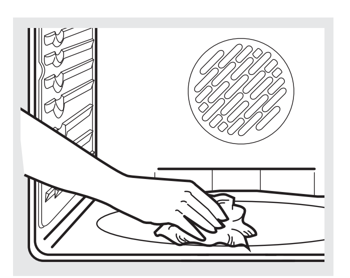
- *Vous pouvez entendre le ventilateur lors de l'utilisation de cette fonction. Le ventilateur s'arrête lorsque vous ouvrez la porte, mais pas la chaleur.*
- *Vous pouvez utiliser la minuterie, même si vous ne pouvez pas vous servir des fonctions minutées.*
- *Ne laissez jamais la sonde à l'intérieur du four pendant l'autonettoyage.*
- *Ne rangez pas la sonde dans le four.*
- *La sonde n'est pas destinée à être utilisée avec les fonctions de gril et d'autonettoyage.*
- *Le ventilateur ne tourne que dans un sens.*

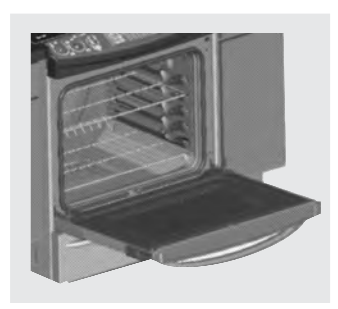
Guide de rôtissage à convection

	Épaisseur de		Temp. du four	Temp. interne
Bœuf	Côte de bœuf (1,8 à 3,6 kg/4 à 8 lb) Avec et sans os	Saignante	162,8 °C (325 °F)	62,8 °C (145 °F)
		À point	162,8 °C (325 °F)	71,1 °C (160 °F)
	Filet de bœuf (1,8 à 2,7 kg/4 à 6 lb)	Saignant	218,3 °C (425 °F)	62,8 °C (145 °F)
	Filet de bœuf (0,9 à 1,4 kg/2 à 3 lb)	Saignant	218,3 °C (425 °F)	62,8 °C (145 °F)
Porc	Avec os, sans os (1,4 à 2,3 kg/3 à 5 lb)		162,8 °C (325 °F)	71,1 °C (160 °F)
Agneau	Avec os, sans os (2,3 à 4 kg/5 à 9 lb) Sans os (1,8 à 3,2 kg/4 à 7 lb)	À point	162,8 °C (325 °F)	73,9 °C (165 °F)
		Moyen	190,6 °C (375 °F)	73,9 °C (165 °F)
Volaille	Poulet entier (2,3 à 3,2 kg/5 à 7 lb)		176,7 °C (355 °F)	76,7 °C (170 °F)
	Dinde entière* Non farcie (4,5 à 7,4 kg/10 à 16 lb)		162,8 °C (325 °F)	76,7 à 82,2 °C (170 à 180 °F)
	Non farcie (8,2 à 10,9 kg/18 à 24 lb)		162,8 °C (325 °F)	76,7 à 82,2 °C (170 à 180 °F)
	Poitrine de dinde (1,8 à 2,7 kg/4 à 6 lb)		162,8 °C (325 °F)	76,7 °C (170 °F)

** Les volatiles farcis nécessitent généralement entre 30 et 45 minutes supplémentaires de rôtissage. Protégez les cuisses et la poitrine avec du papier d'aluminium pour qu'elles ne brûnissent pas trop et que leur peau ne soit pas sèche.*

Utilisation de l'autonettoyage


Essuyez les saletés importantes sur la sole du four.


Essuyez doucement l'intérieur en verre de la porte avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge ou un chiffon doux. N'utilisez jamais de nettoyants avec des fibres, abrasifs ou à base d'ammoniaque.

Avant de procéder à l'autonettoyage

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE : Essuyez la graisse et les résidus alimentaires sur la sole du four avant l'autonettoyage. Le non-respect de cette consigne peut provoquer un incendie dans le four.

Nous vous recommandons d'aérer votre cuisine en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur ou une hotte lors du premier autonettoyage.

Retirez la lèchefrite, la grille de lèchefrite, la sonde, tous les ustensiles et le papier d'aluminium du four.

REMARQUE :

- Si votre four possède des grilles argentées brillantes, retirez-les avant de procéder à l'autonettoyage.
- Les grilles argentées brillantes du four (certains modèles) peuvent être nettoyées pendant l'autonettoyage, mais elles noircissent, perdent de leur lustre et glissent moins bien.
- Si votre four possède des grilles avec revêtement en porcelaine gris, celles-ci peuvent être laissées dans le four pendant l'autonettoyage.

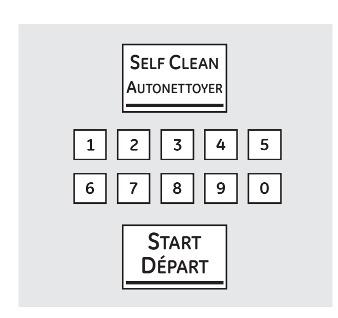
La saleté sur le cadre avant de la cuisinière, ainsi qu'à l'extérieur du joint de la porte, doit être nettoyée à la main. Nettoyez ces zones avec de l'eau très chaude et des tampons en laine d'acier imbibés de savon ou des nettoyants tels que Soft Scrub®. Rincez bien avec de l'eau propre et séchez.

Ne nettoyez pas le joint. Le matériau en fibre de verre du joint de la porte du four ne résiste pas à l'abrasion. Il est essentiel que le joint reste intact. Si vous constatez que le joint est usé ou endommagé, remplacez-le.

Assurez-vous que le couvre-ampoule est en place et que la lampe est éteinte.

IMPORTANT : Certains oiseaux de compagnie sont très sensibles aux vapeurs dégagées pendant l'autonettoyage des cuisinières. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

- Retirez l'excès de projections dans la cavité du four avant de lancer l'autonettoyage. Pour le nettoyage, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Les gros débordements peuvent produire une fumée dense ou provoquer un incendie s'ils sont soumis à une température élevée. NE LAISSEZ PAS des projections d'aliments acides ou contenant un fort taux de sucre (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruit ou les garnitures de tarte) sur la surface, car ils pourraient créer des taches opaques même après le nettoyage.



Pour programmer l'autonettoyage

Les portes de four doivent être fermées et toutes les commandes doivent être réglées de manière appropriée pour que le programme d'autonettoyage fonctionne correctement.

1. Appuyez sur la touche ***AUTONETTOYER***.

   Un autonettoyage de 3 heures est recommandé pour de petites éclaboussures. Un autonettoyage de 5 heures est recommandé pour un four plus sale.

2. Si l'autonettoyage doit dépasser 3 ou 5 heures, utilisez les touches numériques pour entrer la durée d'autonettoyage désirée.

Vous pouvez programmer une durée de nettoyage de 3 à 5 heures, selon le degré de saleté de votre four.

3. Appuyez sur la touche ***DÉPART***.

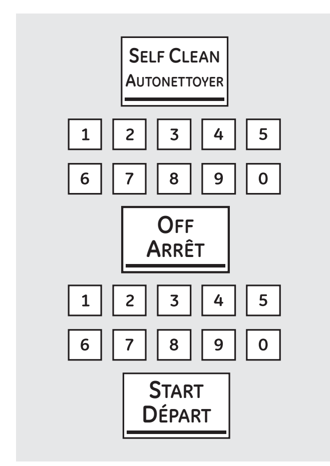
La porte du four se verrouille automatiquement. Les éléments de la surface de cuisson sont également verrouillés pendant l'autonettoyage. Le décompte de la durée de nettoyage s'affiche.

Vous ne pouvez pas ouvrir les portes de four ou utiliser la surface de cuisson tant que la température n'est pas redescendue en dessous de la température de verrouillage et que le voyant lumineux ***LOCKED/DOOR 🔒 (Porte verrouillée)*** ne s'est pas éteint.

Lorsque le voyant lumineux ***LOCKED/DOOR 🔒 (Porte verrouillée)*** s'éteint, vous pouvez rouvrir les portes.

- ***LOCKED/DOOR 🔒 (Verrouiller la porte)*** clignote sur l'affichage et le mot « door » (porte) s'affiche si vous programmez l'autonettoyage et oubliez de fermer la porte du four.
- Pour arrêter l'autonettoyage, appuyez sur la touche ARRÊT. Lorsque le voyant lumineux ***LOCKED/DOOR 🔒 (Porte verrouillée)*** s'éteint pour indiquer que la température du four est redescendue en dessous de la température de verrouillage, vous pouvez rouvrir les portes de four.
- Lorsque l'autonettoyage du four est programmé, le four et les commandes de la surface de cuisson se verrouillent. Le four et la surface de cuisson ne peuvent pas être utilisés lorsque l'autonettoyage est programmé.

Les portes de four doivent être fermées et toutes les commandes doivent être réglées de manière appropriée pour que le programme d'autonettoyage fonctionne correctement.



Pour programmer un autonettoyage différé

1. Appuyez sur la touche ***AUTONETTOYER***.

   Un autonettoyage de 3 heures est recommandé pour de petites éclaboussures. Un autonettoyage de 5 heures est recommandé pour un four plus sale.

2. Si l'autonettoyage doit dépasser 3 ou 5 heures, utilisez les touches numériques pour entrer la durée d'autonettoyage désirée.

Vous pouvez programmer une durée de nettoyage de 3 à 5 heures, selon le degré de saleté de votre four.

3. Appuyez sur la touche ***DÉPART DIFFÉRÉ***.
4. À l'aide des touches numériques, entrez l'heure à laquelle vous voulez que l'autonettoyage commence.
5. Appuyez sur la touche ***DÉPART***.

La porte se verrouille automatiquement. Les éléments de la surface de cuisson sont également verrouillés pendant l'autonettoyage. L'heure de départ s'affiche. Vous ne pouvez pas ouvrir les portes de four ou utiliser la surface de cuisson tant que la température n'est pas redescendue en dessous de la température de verrouillage et que le voyant lumineux ***LOCKED/DOOR* 🔒 *(Porte verrouillée)*** ne s'est pas éteint.

Lorsque le voyant lumineux ***LOCKED/DOOR* 🔒 *(Porte verrouillée)*** s'éteint, vous pouvez rouvrir la porte.

Après l'autonettoyage

Il se peut que vous remarquiez des cendres blanches dans le four. Essuyez-les avec un chiffon humide une fois le four refroidi.

Si des taches blanches subsistent, retirez-les avec un tampon en laine d'acier imbibé de savon et rincez bien à l'aide d'un mélange d'eau et de vinaigre.

Ces dépôts sont généralement des résidus de sel qui ne peuvent être enlevés par l'autonettoyage.

Si le four n'est pas propre après un cycle d'autonettoyage, lancez-en un autre.

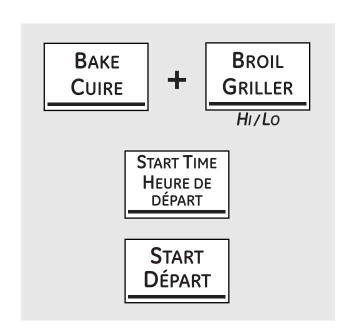
- Vous ne pouvez pas utiliser le four pour une cuisson ou un autre cycle d'autonettoyage tant que le four n'a pas suffisamment refroidi pour que la porte soit déverrouillée.
- Pendant l'autonettoyage du four, vous pouvez appuyer sur la touche ***HORLOGE*** pour que l'heure s'affiche. Pour que le décompte de la durée d'autonettoyage réapparaisse, appuyez sur la touche ***AUTONETTOYER***.
- Si les grilles ont du mal à glisser, appliquez une petite quantité d'huile de cuisson sur un essuie-tout et essuyez les rebords des grilles avec.

Caractéristiques spéciales des commandes de votre four

Votre nouveau tableau de commande tactile possède des fonctions supplémentaires que vous pouvez décider d'utiliser. Vous trouverez ci-dessous une liste de ces fonctions avec une explication de leur activation.

Les fonctions des caractéristiques spéciales ne peuvent être activées que lorsque l'heure est indiquée sur l'affichage. Elles restent en mémoire jusqu'à ce que les étapes soient répétées.

*Lorsque l'affichage indique votre choix, appuyez sur la touche **DÉPART**. Les fonctions spéciales resteront en mémoire après une coupure de courant, excepté le mode sabbat qui devra être reprogrammé.*



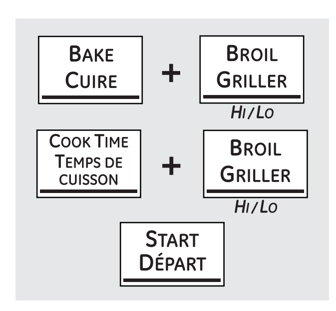
Arrêt automatique après 12 heures

Grâce à cette fonction, si vous oubliez le four alors qu'il est allumé, il s'arrêtera automatiquement après 12 heures pour les fonctions de cuisson ou après 3 heures pour les fonctions de gril.

Si vous souhaitez ***DÉSACTIVER*** cette fonction, suivez les instructions ci-dessous.



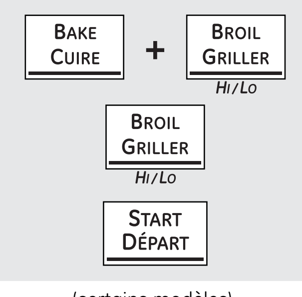
1. Appuyez simultanément sur les touches du ***four supérieur GRILLER HI/LO (Max./min.)*** et ***CUIRE*** jusqu'à ce que ***« SF »*** s'affiche.
2. Appuyez sur la touche ***DÉPART DIFFÉRÉ*** jusqu'à ce que ***no shdn*** (absence d'arrêt automatique) s'affiche.
3. Appuyez sur la touche ***DÉPART*** pour activer l'absence d'arrêt automatique et laisser cette fonction spéciale programmée.



Choix de température en degrés Fahrenheit ou Celsius

Le tableau de commande de votre four est programmé pour utiliser des températures en degrés Fahrenheit, mais il vous est possible d'utiliser les degrés Celsius.

1. Appuyez simultanément sur les touches du four supérieur ***GRILLER HI/LO (Max./min.)*** et ***CUIRE*** jusqu'à ce que ***« SF »*** s'affiche.
2. Appuyez simultanément sur les touches ***TEMPS DE CUISSON*** et ***GRILLER HI/LO (Max./min.)***. ***« F » (Degrés Fahrenheit)*** s'affiche.
3. Appuyez à nouveau simultanément sur les touches ***TEMPS DE CUISSON*** et ***GRILLER HI/LO (Max./min.)***. ***« C » (Degrés Celsius)*** s'affiche.
4. Appuyez sur la touche ***DÉPART***.



(certains modèles)

Signaux sonores de fin de programme minuté

*À la fin d'un programme minuté, 3 brefs bips se font entendre, suivis d'un bip toutes les 6 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **ARRÊT**. Ce bip continu, émis toutes les 6 secondes, peut être désactivé.*

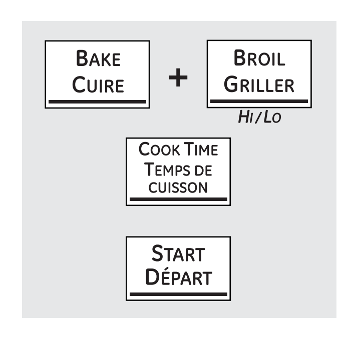
Pour désactiver le bip toutes les 6 secondes :

1. Appuyez simultanément sur les touches du ***four supérieur GRILLER HI/LO (Max./min.)*** et ***CUIRE*** jusqu'à ce que ***« SF »*** s'affiche.
2. Appuyez sur la touche ***GRILLER HI/LO (Max./min.)***. ***CONTI BEEP (Bip continu)*** s'affiche. Appuyez de nouveau sur la touche ***GRILLER HI/LO (Max./min.)***. ***SINGLE BEEP (Un bip)*** s'affiche. (Cela désactive le bip toutes les 6 secondes).

OU

Appuyez sur la touche ***MINUTERIE ON/OFF (Marche/arrêt)***. ***CON BEEP (Bip continu)*** s'affiche. Touch the ***TIMER ON/OFF*** pad again. ***BEEP (Bip)*** s'affiche. (Cela désactive le bip toutes les 6 secondes).

3. Appuyez sur la touche ***START (Départ)***.



Volume des signaux sonores *(sur certains modèles)*

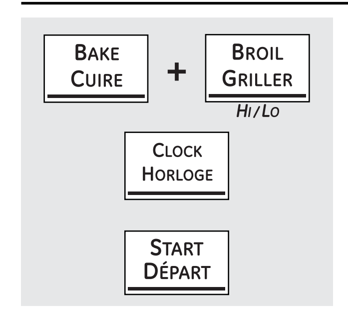
Cette fonction vous permet de régler le volume des signaux sonores à un volume plus acceptable. Il existe trois niveaux sonores.

1. Appuyez simultanément sur les touches du four supérieur ***GRILLER HI/LO (Max./min.)*** et ***CUIRE*** jusqu'à ce que ***« SF »*** s'affiche.
2. Appuyez sur la touche ***TEMPS DE CUISSON***. ***2 BEEP (Volume bip 2)*** s'affiche. Il s'agit du volume sonore moyen.

   Appuyez de nouveau sur la touche ***TEMPS DE CUISSON***. ***3 BEEP (Volume bip 3)*** s'affiche. Il s'agit du volume sonore le plus fort.

   Appuyez de nouveau sur la touche ***TEMPS DE CUISSON***. ***1 BEEP (Volume bip 1)*** s'affiche. Il s'agit du volume sonore le plus faible.

   À chaque fois que le volume sonore est modifié, un bip se fait entendre pour vous indiquer le niveau sonore choisi.
3. Choisissez le volume sonore désiré ***(1 BEEP, 2 BEEP ou 3 BEEP/Volume bip 1, 2 ou 3)***.
4. Appuyez sur la touche ***DÉPART*** pour activer le volume sonore affiché.



Horloge en mode 12 heures, 24 heures ou éteinte

Votre tableau de commande est réglé pour afficher une horloge en mode 12 heures.

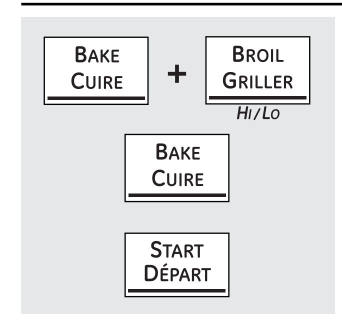
Si vous préférez afficher une horloge sur 24 heures de type militaire ou éteindre l'horloge, suivez les étapes ci-dessous.

1. Appuyez simultanément sur les touches du four supérieur ***GRILLER HI/LO (Max./min.)*** et ***CUIRE*** jusqu'à ce que ***« SF »*** s'affiche.
2. Appuyez une fois sur la touche ***HORLOGE***. ***12 hr (12 heures)*** s'affiche. Si ce réglage est celui que vous désirez, appuyez sur la touche ***DÉPART***.

Appuyez de nouveau sur la touche ***HORLOGE*** pour passer à l'horloge sur 24 heures de type militaire. L'affichage indique ***24 hr.*** Si cette sélection vous convient, appuyez sur la touche ***DÉPART***.

Appuyez de nouveau sur la touche ***HORLOGE*** pour éteindre l'horloge. L'affichage indique ***OFF (Arrêt)***. Si cette sélection vous convient, appuyez sur la touche ***DÉPART***.

REMARQUE : *Si l'horloge est éteinte, vous ne pouvez pas utiliser la fonction de départ différé.*



Conversion automatique Auto Recipe^MC *(certains modèles)*

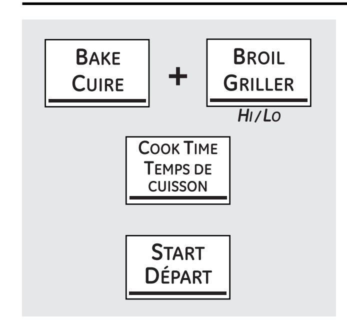
Lorsque vous utilisez la cuisson à convection, la fonction de conversion automatique Auto Recipe^MC convertit automatiquement les températures de cuisson normale entrées en températures de cuisson à convection.

*Lorsque cette fonction est activée, la température réelle convertie (réduite) est affichée. Par exemple, si vous entrez une température normale de 176,7 °C (350 °F) et appuyez sur la touche **DÉPART**, **CON** et la température convertie de 162,8°C (325 °F) s'affichent.*

Pour désactiver cette fonction :

1. Appuyez simultanément sur les touches du four supérieur ***CUIRE*** et ***GRILLER HI/LO (Max./min.)*** jusqu'à ce que ***« SF »*** s'affiche.
2. Appuyez sur la touche ***CONVECTION CUIRE***. ***CON ON*** (Convection marche) s'affiche. Appuyez de nouveau sur la touche ***CONVECTION CUIRE***. ***CON OFF (Convection arrêt)*** s'affiche.
3. Appuyez sur la touche ***DÉPART***.

Pour réactiver cette fonction, répétez les étapes 1 à 3, mais appuyez sur la touche ***DÉPART*** lorsque ***CON ON (Convection marche)*** est affiché.



Cuisson et maintien au chaud *(certains modèles)*

Votre nouveau tableau de commande possède une fonction de cuisson et maintien au chaud qui garde les aliments cuits au chaud jusqu'à 3 heures après la fin de la cuisson.

Pour activer cette fonction, suivez les étapes ci-dessous.

1. *Appuyez simultanément sur les touches* CUIRE et ***GRILLER HI/LO (Max./min.)*** jusqu'à ce que ***« SF »*** s'affiche.
2. Appuyez sur la touche ***TEMPS DE CUISSON***. L'affichage indique ***Hld OFF*** **(Maintien au chaud désactivé)** .

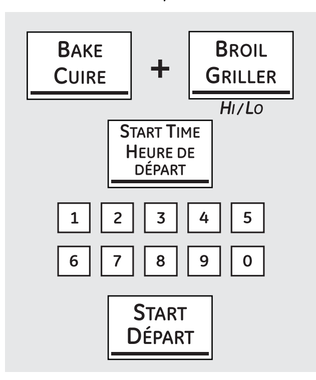
   Appuyez de nouveau sur la touche ***TEMPS DE CUISSON*** pour activer la fonction. L'affichage indique ***Hld ON (Maintien au chaud activé)***.
3. Appuyez sur la touche ***DÉPART*** pour activer la fonction de cuisson et maintien au chaud et laisser cette fonction spéciale programmée.

Utilisation du mode sabbat *(fours inférieur et supérieur)*

Conçu pour être utilisé lors du sabbat et des fêtes juives) (certains modèles)

Le mode sabbat ne peut être utilisé que pour la cuisson traditionnelle ou le rôtissage. Il ne peut pas être utilisé pour la cuisson à convection, le gril, l'autonettoyage ou la cuisson à départ différé.

NOTE: *La lampe du four s'allume et s'éteint automatiquement (certains modèles) lorsque vous ouvrez et fermez la porte. L'ampoule peut être retirée. Reportez-vous à la section Remplacement de l'ampoule du four. Sur les modèles dotés d'un commutateur pour la lumière, il est possible d'allumer la lampe et de la laisser allumée.*



Le four est en mode sabbat lorsque ⊃ est affiché. Le four est en mode de cuisson/rôtissage lorsque ⊃ ⊂ est affiché.

Pour programmer la cuisson traditionnelle ou le rôtissage

Assurez-vous que l'horloge affiche l'heure exacte et que le four est arrêté.

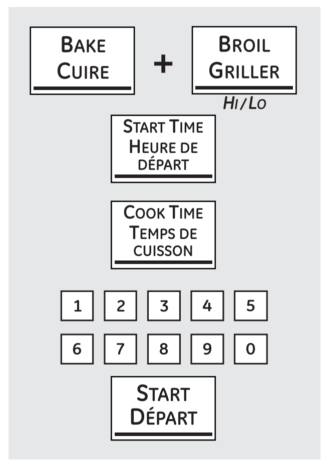
1. Appuyez sur ***les deux touches GRILLER HI/LO (Max./min.)*** et ***CUIRE simultanément*** et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que ***« SF »*** s'affiche.

   REMARQUE : Si « Bake » (Cuisson) ou « Broil » (Gril) s'affichent, cela signifie que vous n'avez pas appuyé sur les touches ***GRILLER HI/LO (Max./min.)*** et ***CUIRE*** en même temps. Appuyez sur la touche ***ARRÊT*** et recommencez.

2. Appuyez sur la touche ***HEURE DE DÉPART*** jusqu'à ce que ***SAb bAtH (Sabbat)*** s'affiche.
3. Appuyez sur la touche ***DÉPART*** et ⊃ s'affiche. Les deux fours sont alors en mode sabbat.
4. Appuyez sur la touche ***CUIRE*** du four supérieur ou inférieur. Aucun signal sonore n'est émis.
5. Entrez la température désirée entre 76,7 °C (170 °F) et 287,8°C (550 °F), à l'aide des touches numériques. Aucun signal sonore n'est émis et aucune température ne s'affiche. Il n'y a pas de température par défaut.
6. Appuyez sur la touche ***DÉPART*** du four correspondant.
7. Après une durée aléatoire de 30 secondes à 1 minute, ⊃ ⊂ s'affiche pour indiquer que le four est en mode de cuisson/rôtissage. Si ⊃ ⊂ ne s'affiche pas, recommencez à partir de l'étape 4.
8. Pour une cuisson dans l'autre four, commencez à l'étape 4 (certains modèles).

Pour modifier la température du four, appuyez sur la touche ***CUIRE***, entrez la nouvelle température à l'aide des touches numériques, puis appuyez sur la touche ***DÉPART***.

REMARQUE : *Les touches* ***ARRÊT*** *et* ***TEMPS DE CUISSON*** *sont actives en mode sabbat.*



Le four est en mode sabbat lorsque ⊃ est affiché. Le four est en mode de cuisson/rôtissage lorsque les symboles ⊃ ⊂ sont affichés.

Pour programmer la cuisson ou le rôtissage minutés : Départ immédiat et arrêt automatique

Assurez-vous que l'horloge affiche l'heure exacte et que le four est arrêté.

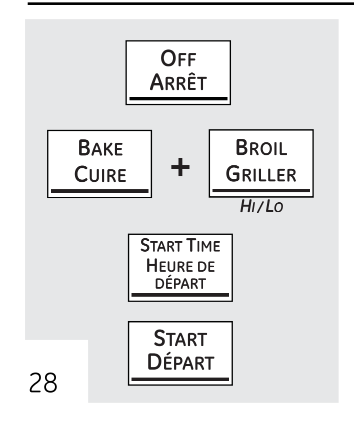
1. Appuyez sur ***les deux touches GRILLER HI/LO (Max./min.)*** et ***CUIRE simultanément*** et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que ***« SF »*** s'affiche.

   REMARQUE : Si « Bake » (Cuisson) ou « Broil » (Gril) s'affichent, cela signifie que vous n'avez pas appuyé sur les touches ***GRILLER HI/LO (Max./min.)*** et ***CUIRE*** en même temps. Appuyez sur la touche ***ARRÊT*** et recommencez.

2. Appuyez sur la touche ***HEURE DE DÉPART*** jusqu'à ce que ***SAb bAtH (Sabbat)*** s'affiche.
3. Appuyez sur la touche ***DÉPART*** et ⊃ s'affiche. Les deux fours sont alors en mode sabbat.
4. Appuyez sur la touche ***TEMPS DE CUISSON*** du four supérieur ou inférieur. Aucun signal sonore n'est émis.
5. Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée entre 1 minute et 9 heures 99 minutes.
6. Appuyez sur la touche ***START (Départ)***.
7. Appuyez sur la touche ***CUIRE***. Aucun signal sonore n'est émis.
8. Entrez la température désirée à l'aide des touches numériques. Aucun signal sonore n'est émis et aucune température ne s'affiche. Il n'y a pas de température par défaut.
9. Appuyez sur la touche ***DÉPART*** du four correspondant.
10. Après une durée aléatoire de 30 secondes à 1 minute, ⊃ ⊂ s'affiche pour indiquer que le four est en mode de cuisson/rôtissage. Si ⊃ ⊂ ne s'affiche pas, recommencez à partir de l'étape 7.

Pour modifier la température du four, appuyez sur la touche ***CUIRE***, entrez la nouvelle température à l'aide des touches numériques, puis appuyez sur la touche ***DÉPART***.

Lorsque la cuisson est terminée, l'affichage passe de ⊃ ⊂ à ⊃ et ***0:00*** s'affiche pour indiquer que le four s'est ***ARRÊTÉ***, mais est toujours en mode sabbat. Retirez les aliments cuits.



Comment désactiver le mode sabbat

1. Appuyez sur la touche ***ARRÊT***.
2. Si le four est en cours d'utilisation, attendez pendant environ 30 secondes à 1 minute, jusqu'à ce que ⊃ soit affiché.
3. Appuyez simultanément sur les touches ***GRILLER HI/LO (Max./min.)*** et ***CUIRE*** et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que ***SF*** s'affiche.
4. Appuyez sur la touche ***HEURE DE DÉPART*** jusqu'à ce que ***12 shdn (Arrêt automatique après 12 heures)*** ou ***no shdn (Arrêt automatique désactivé)*** s'affiche.
5. Choisissez ***12 shdn*** pour que le four s'arrête automatiquement après 12 heures ou ***no shdn*** pour qu'il ne s'arrête pas automatiquement.
6. Appuyez sur ***DÉPART***lorsque votre choix s'affiche (***12 shdn*** ou ***no shdn***).

REMARQUE : Si une coupure de courant survient lorsque le four est en mode sabbat, il s'arrête automatiquement et reste éteint même lorsque le courant est rétabli. Le four doit être reprogrammé. Le mode sabbat reprendra sur certains modèles. Cependant, l'ouverture de la porte activera la lampe du four.

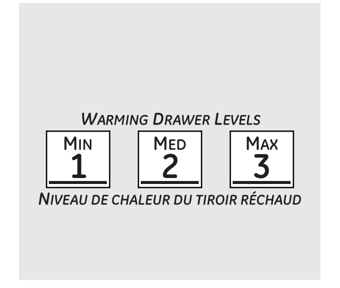
Utilisation du tiroir-réchaud *(certains modèles)*

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'INTOXICATION ALIMENTAIRE : Des bactéries peuvent se développer dans les aliments si la température est inférieure à 60 °C (140 °F).
- *Commencez toujours avec des aliments déjà chauds. N'utilisez pas le réglage de maintien au chaud pour faire chauffer des aliments froids.*
- *Ne chauffez pas d'aliments pendant plus de 2 heures.*

Le non-respect de ces consignes peut engendrer des intoxications alimentaires.

Le tiroir-réchaud conserve les aliments cuits à la température à laquelle vous souhaitez les servir. Utilisez-le toujours avec des aliments déjà chauds. Ne l'utilisez pas pour faire chauffer des aliments froids autres que des craquelins, chips ou céréales sèches que vous souhaitez rendre croustillants.



Pour utiliser le tiroir-réchaud

Appuyez sur la touche ***TIROIR RÉCHAUD***. « WARMER ON » (Tiroir-réchaud en marche) et « 1 » s'affichent, et « Set » (Régler) commence à clignoter. Sur le clavier numérique, appuyez sur ***1*** pour une température basse, ***2*** pour une température moyenne ou ***3*** pour une température élevée. Le « 1 » affiché change selon la touche numérique sélectionnée. Le tiroir-réchaud se met automatiquement en marche lorsque vous appuyez sur ***1, 2*** ou ***3***. « WARMER ON » et le chiffre restent affichés. « Set » (Régler) arrête de clignoter. Sur certains modèles, appuyez sur ***DÉPART***.

Sur certains modèles, il n'y a que 2 réglages, 1 pour une température basse et 2 pour une température élevée.

Pour annuler, appuyez sur la touche ***TIROIR RÉCHAUD***.

REMARQUE : Appuyer sur la touche ***ARRÊT*** n'arrête pas le tiroir réchaud.

Lors de l'utilisation du tiroir-réchaud

Le tiroir-réchaud conserve les aliments cuits au chaud. Utilisez-le toujours avec des aliments déjà chauds. Ne l'utilisez pas pour faire chauffer des aliments froids autres que des craquelins, chips ou céréales sèches que vous souhaitez rendre croustillants.

Ne recouvrez pas le tiroir-réchaud ou le plateau de papier d'aluminium. Le papier d'aluminium est un excellent isolant thermique et retient la chaleur. Il entraverait les performances du tiroir et pourrait endommager le revêtement intérieur.

Attendez environ 25 minutes pour le préchauffage du tiroir-réchaud.

- Ne mettez pas d'eau ou tout autre liquide dans le tiroir-réchaud.
- Tous les aliments placés dans le tiroir-réchaud doivent être recouverts avec du papier d'aluminium ou un couvercle. Lorsque vous réchauffez des viennoiseries ou du pain, laissez une ouverture pour permettre à l'humidité de s'échapper.
- Les aliments doivent être maintenus au chaud dans leur récipient ou placés dans un plat de service qui résiste à la chaleur.

REMARQUE : *Les récipients ou pellicules en plastique fondent s'ils sont en contact avec le tiroir, le plateau ou un ustensile chaud. Vous ne réussirez peut-être pas à enlever le plastique et cela n'est pas couvert par votre garantie.*

- Avant de placer les récipients dans le tiroir-réchaud, retirez les cuillères à servir et autres couverts.

Tableau de sélection des températures

Pour garder plusieurs types d'aliments au chaud, réglez la température du tiroir en fonction des aliments qui nécessitent la température la plus élevée.

- La température, la durée de réchauffage, ainsi que le type et la quantité d'aliments affectent la qualité des aliments.
- L'ouverture répétée de la porte permet à l'air chaud de s'échapper et aux aliments de refroidir.
- Lorsque vous maintenez au chaud de grandes quantités d'aliments, il peut être nécessaire d'en couvrir une partie et d'utiliser un réglage plus élevé.
- N'utilisez pas de récipients en plastique ou de pellicule plastique.

Type d'aliments	Réglage
Plat en cocotte	MED/2
Chili	HI/3
Pizza	MED/2
Pommes de terre au four	HI/3
Chips tortilla	LO/1
Gaufres	LO/1

Pour faire dorer des aliments rassis ou desséchés

- Placez les aliments dans des plats ou ustensiles peu profonds.
- Préchauffez au réglage ***LO/1***.
- Vérifiez si l'aliment est croustillant après 45 minutes. Ajoutez du temps au besoin.

Pour faire chauffer des bols et assiettes de service



Les plats seront très chauds. Utilisez des poignées ou des gants isolants pour sortir les plats chauds.

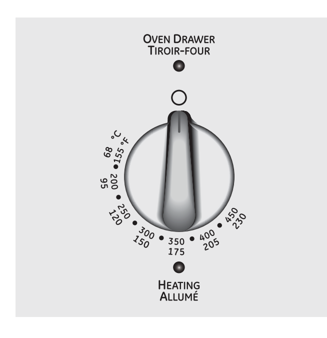
Pour faire chauffer des bols et des assiettes de service, réglez sur ***LO/1***.

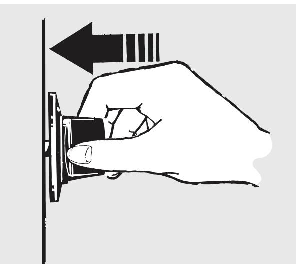
- N'utilisez que de la vaisselle qui résiste à la chaleur.
- Si vous voulez faire chauffer de la porcelaine fine, vérifiez les indications de son fabricant concernant sa résistance maximum à la chaleur.
- Vous pouvez faire chauffer un plat de service vide tout en préchauffant le tiroir.

Sécurité
Mode d'emploi
Entretien et nettoyage
Dépannage
Service à la clientèle

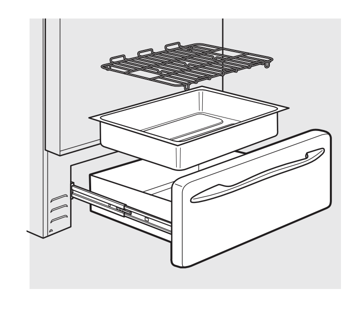
Utilisation du tiroir de cuisson *(certains modèles)*

Le tiroir de cuisson peut être utilisé pour cuire des aliments avec les mêmes durées et températures qu'avec un four standard. Les aliments qui conviennent parfaitement à la cuisson dans le tiroir de cuisson comprennent les pizzas, les aliments surgelés, les plats en cocotte, les biscuits, les petits pains et divers types de dessert.





Poussez le bouton du tiroir de cuisson et tournez-le pour le mettre sur le réglage désiré.



Pour utiliser le tiroir de cuisson

1. Poussez le bouton du tiroir de cuisson et tournez-le pour le mettre sur le réglage désiré.
2. Laissez le tiroir de cuisson préchauffer.

- Le voyant lumineux de MARCHE est situé au-dessus du bouton et s'allume lorsque le bouton est sur une position de marche. Il reste ALLUMÉ jusqu'à ce que le bouton soit mis sur la position d'ARRÊT.
- Le voyant lumineux « Allumé » est situé sous le bouton et s'allume lorsque les éléments chauffants fonctionnent. Le préchauffage est terminé lorsque le voyant lumineux « Allumé » s'éteint pour la première fois après que le bouton ait été mis en position de marche.

REMARQUES :

- *Utilisez toujours la grille de tiroir incluse lorsque vous vous servez du tiroir de cuisson.*
- *Le tiroir de cuisson ne peut être utilisé pendant l'autonettoyage du four.*
- *Ne mettez pas d'aliments, de papier d'aluminium ou d'ustensile directement sur le fond du tiroir de cuisson. Utilisez toujours la grille de tiroir fournie.*
- *Si les aliments doivent être couverts, n'utilisez que du papier d'aluminium ou des couvercles qui résistent aux températures de cuisson. N'utilisez pas de plastique.*
- *Les aliments cuits dans le tiroir de cuisson doivent avoir une hauteur maximum de 8,9 cm (3-1/2 po).*
- *Ne mettez pas de liquides dans le tiroir de cuisson.*
- *Ne mettez jamais de plastique, de papier, d'aliments en conserve ou de matériaux combustibles dans le tiroir de cuisson.*

Le tiroir de cuisson utilise moins d'énergie que le four.
Les durées de préchauffage suivantes sont nécessaires :

Température désirée du four inférieur	***Durée du préchauffage***
MAINTIEN AU CHAUD	*10 minutes*
176,7 °C (350 °F)	*15 minutes*
218,3 °C (425 °F)	*25 minutes*

Lors de l'utilisation du réglage de maintien au chaud du tiroir de cuisson

Le réglage de MAINTIEN AU CHAUD du tiroir de cuisson peut être utilisé pour conserver les aliments cuits à la température à laquelle vous souhaitez les servir. Utilisez-le toujours avec des aliments déjà chauds. N'utilisez pas le réglage de MAINTIEN AU CHAUD pour faire chauffer des aliments froids autres que des craquelins, chips ou céréales sèches que vous souhaitez rendre croustillants.

REMARQUE : *La température, la quantité et le type d'aliments, ainsi que le contenant et la durée pendant laquelle les aliments restent dans le tiroir affecteront la qualité et la température finale des aliments.*

Poussez le bouton et tournez-le pour le mettre sur le réglage de maintien au chaud.

Assurez-vous que tous les boutons sont en position d'arrêt et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer toute partie de la cuisinière.





Si votre cuisinière doit être déplacée pour être nettoyée, réparée ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif antibasculement est bien réenclenché lorsque la cuisinière est remise en place. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner le basculement de la cuisinière et des blessures.

Pour retirer la pellicule protectrice et le ruban adhésif d'emballage

Attrapez soigneusement un des coins de la pellicule protectrice avec vos doigts et décollez-la doucement de la surface de l'appareil. N'utilisez aucun objet coupant pour enlever la pellicule. Retirez toute la pellicule avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Pour veiller à ce que le fini de l'appareil ne soit pas endommagé lorsque vous enlevez la colle laissée par le ruban adhésif d'emballage, la méthode la plus sûre consiste à utiliser un détergent à vaisselle. Appliquez le produit choisi avec un chiffon doux et laissez-le pénétrer.

REMARQUE : *Vous devez enlever la colle résiduelle de toutes les pièces. Vous ne pourrez plus l'enlever après cuisson.*

Boutons de commande

Les boutons de commande peuvent être enlevés pour faciliter le nettoyage.

Assurez-vous que les boutons sont à la position d'***ARRÊT*** et tirez-les hors des tiges pour les nettoyer.

Les boutons peuvent être nettoyés au lave-vaisselle ou avec de l'eau et du savon. Assurez-vous que l'intérieur des boutons est sec avant de les replacer.

Replacez les boutons à la position d'***ARRÊT*** pour assurer un positionnement adéquat.

Tableau de commande

Si vous le souhaitez, vous pouvez désactiver les touches avant le nettoyage.

Consultez les renseignements sur le *Verrouillage des commandes* dans la section *Utilisation de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes.*

Essuyez les éclaboussures avec un chiffon humide.

Vous pouvez également utiliser un nettoyant pour verre.

Nettoyez les taches tenaces avec de l'eau savonneuse. N'utilisez aucun abrasif quel qu'il soit. *Réactivez les touches après le nettoyage.*

Surfaces peintes

Les surfaces peintes comprennent les côtés de la porte, le haut du tableau de commande, ainsi que l'avant du tiroir. Nettoyez-les avec de l'eau et du savon ou avec une solution d'eau et de vinaigre.

N'utilisez pas de nettoyant commercial pour four, de poudre nettoyante, de laine d'acier ou d'abrasif fort sur les surfaces peintes.

Surfaces en acier inoxydable *(certains modèles)*

N'utilisez pas de tampon en laine d'acier; il raierait la surface.
Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau tiède savonneuse ou un produit de nettoyage ou à polir pour acier inoxydable. Essuyez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du nettoyant pour surface en acier inoxydable.

Pour toute question concernant l'achat de produit de nettoyage ou à polir pour appareil en acier inoxydable ou pour connaître l'emplacement du détaillant le plus près de chez vous, veuillez appeler notre numéro sans frais :

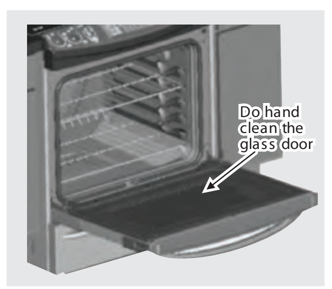
Centre national des pièces 1 800 661-1616
www.electromenagersge.ca

Surface de cuisson en émail vitrifié *(certains modèles)*

Le fini en émail vitrifié est robuste, mais cassable lorsqu'utilisé de façon inappropriée. Ce fini résiste aux acides. Cependant, les éclaboussures provenant d'aliments acides (jus de fruit, tomate ou vinaigre) ne devraient pas être laissées sur le fini.

Si des produits acides se renversent sur la surface de cuisson quand elle est chaude, utilisez un essuie-tout ou un chiffon sec pour l'essuyer immédiatement. Lorsque la surface de cuisson aura refroidi, lavez-la avec de l'eau et du savon. Rincez bien.

Pour tout autre type d'éclaboussure (de graisse par exemple), lavez la surface refroidie avec de l'eau et du savon ou des nettoyants en poudre. Rincez bien. Polissez-la avec un chiffon doux.



Ne frottez et ne nettoyez pas le joint du four — il présente une très faible résistance à l'abrasion.
Si vous constatez que le joint est usé ou endommagé de quelque manière que ce soit, vous devez le faire remplacer.

Nettoyage de la porte

Nettoyage de l'intérieur de la porte :

- Essuyez doucement l'intérieur en verre de la porte avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge ou un chiffon doux. N'utilisez jamais de nettoyants avec des fibres, abrasifs ou à base d'ammoniaque.

Nettoyage de l'extérieur de la porte :

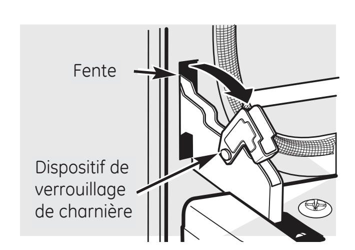
- Utilisez de l'eau et du savon pour bien nettoyer le haut, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez également utiliser un nettoyant pour verre pour le nettoyage du verre de la porte. Ne laissez pas de l'eau couler dans les ouvertures des évents.
- Si une tache persiste sur les finitions des évents, utilisez un nettoyant abrasif doux et le côté grattoir d'une éponge pour de meilleurs résultats.
- Les éclaboussures de marinade, jus de fruit, sauce tomate et jus de cuisson contiennent des éléments acides qui peuvent causer une décoloration. Elles doivent donc être immédiatement essuyées. Lorsque la surface est froide, nettoyez et rincez.
- N'utilisez pas de nettoyant pour four, de poudre nettoyante ou d'abrasif fort sur l'extérieur de la porte.

Porte de four amovible *(certains modèles)*

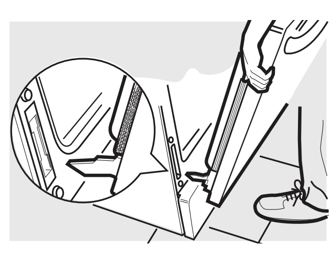
La porte est très lourde. Faites attention lorsque vous la soulevez pour la retirer.

Ne soulevez pas la porte par sa poignée.

Pour enlever la porte :



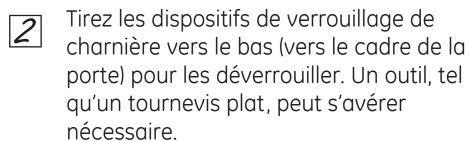
Tirez les dispositifs de verrouillage de charnière vers le bas pour les déverrouiller.



Position de retrait



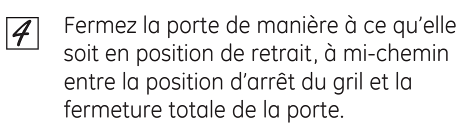
1. Ouvrez complètement la porte.



2. Tirez les dispositifs de verrouillage de charnière vers le bas (vers le cadre de la porte) pour les déverrouiller. Un outil, tel qu'un tournevis plat, peut s'avérer nécessaire.



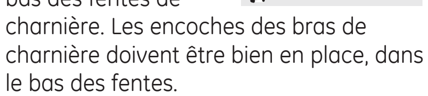
3. Attrapez fermement le haut de la porte par les deux côtés.



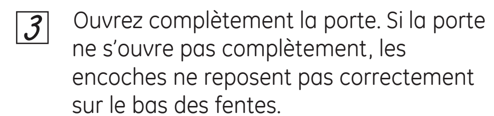
4. Fermez la porte de manière à ce qu'elle soit en position de retrait, à mi-chemin entre la position d'arrêt du gril et la fermeture totale de la porte.
5. Soulevez la porte et tirez dessus jusqu'à ce que le bras de charnière soit sorti de la fente.

Pour remettre la porte en place :

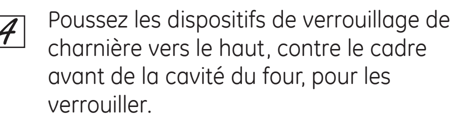
1. Attrapez fermement le haut de la porte par les deux côtés.



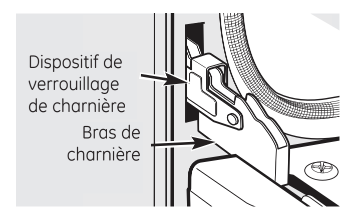
2. Avec la porte inclinée selon l'angle de la position de retrait, faites reposer les encoches des bras de charnière sur le bas des fentes de charnière. Les encoches des bras de charnière doivent être bien en place, dans le bas des fentes.



3. Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, les encoches ne reposent pas correctement sur le bas des fentes.



4. Poussez les dispositifs de verrouillage de charnière vers le haut, contre le cadre avant de la cavité du four, pour les verrouiller.



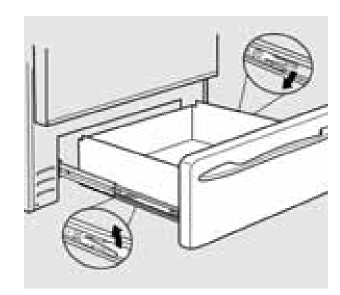
Poussez les dispositifs de verrouillage de charnière vers le haut pour les verrouiller.

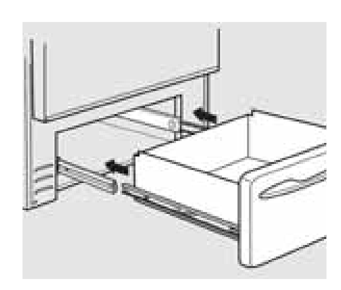
5. Fermez la porte du four.

Grilles de four

Toutes les grilles de four peuvent être nettoyées à la main avec un nettoyant abrasif ou de la laine d'acier. Après le nettoyage, rincez les grilles à l'eau claire et séchez-les avec un chiffon propre. Les grilles avec revêtement en porcelaine gris peuvent être laissées dans le four pendant l'autonettoyage, sans risquer d'être endommagées.

Les grilles recouvertes de nickel peuvent être laissées dans le four pendant l'autonettoyage, mais elles perdront de leur lustre et glisseront moins bien. Une fois les grilles de four nettoyées à la main ou dans le four, il faut graisser leurs bords latéraux avec une légère couche d'huile végétale. Cela permet de les faire facilement glisser pour les mettre dans le four et les en sortir.





Tiroir amovible *(modèles à tiroir-réchaud uniquement)*

> ***REMARQUE :*** *Pour les modèles à tiroir de maintien au chaud électrique, avant de procéder à tout réglage, tout nettoyage ou toute réparation, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière au tableau de distribution du domicile (fusible ou disjoncteur). Assurez-vous que l'élément chauffant du tiroir de maintien au chaud est froid.*

La grande partie du nettoyage peut se faire avec le tiroir en place. Cependant, le tiroir peut être retiré si un nettoyage plus minutieux est nécessaire. Utilisez de l'eau tiède savonneuse pour bien nettoyer.

Pour enlever le tiroir :

1 Tirez le tiroir vers vous jusqu'à ce qu'il s'arrête.

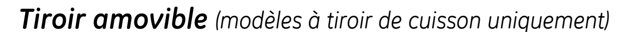
2 Ramenez le dispositif de dégagement du rail gauche vers le haut et celui du rail droit vers le bas tout en tirant le tiroir pour le dégager.

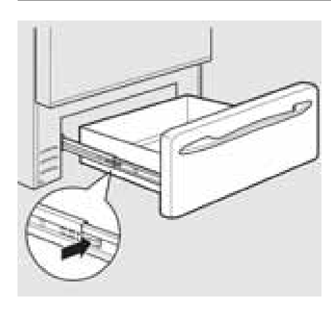
Pour remettre le tiroir en place :

1 Placez le rail gauche du tiroir sur le guide intérieur du rail gauche et faites-le glisser doucement pour l'enclencher.

2 Placez le rail droit du tiroir sur le guide intérieur du rail droit et faites-le glisser doucement pour l'enclencher.

3 Poussez le tiroir à fond.





Tiroir amovible *(modèles à tiroir de cuisson uniquement)*

> ***REMARQUE :*** *Pour les modèles à tiroir de maintien au chaud électrique ou tiroir de cuisson, avant de procéder à tout réglage, tout nettoyage ou toute réparation, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière au tableau de distribution du domicile (fusible ou disjoncteur). Assurez-vous que l'élément chauffant du tiroir de maintien au chaud est froid.*

La grande partie du nettoyage peut se faire avec le tiroir en place. Cependant, le tiroir peut être retiré si un nettoyage plus minutieux est nécessaire. Utilisez de l'eau tiède savonneuse pour bien nettoyer.

Pour enlever le tiroir :

1 Tirez le tiroir vers vous jusqu'à ce qu'il s'arrête.

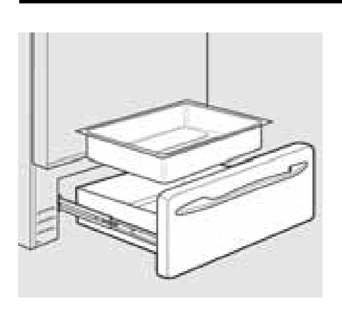
2 Appuyez sur les languettes des deux côtés tout en tirant le tiroir pour le dégager.

Pour remettre le tiroir en place :

1 Placez le rail gauche du tiroir sur le guide intérieur du rail gauche et faites-le glisser doucement pour l'enclencher.

2 Placez le rail droit du tiroir sur le guide intérieur du rail droit et faites-le glisser doucement pour l'enclencher.

3 Poussez le tiroir à fond.



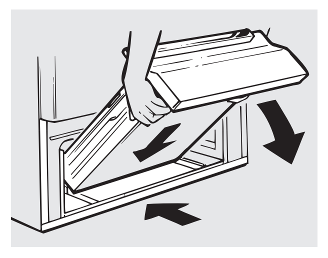
Plateau amovible de tiroir de cuisson

> ***REMARQUE :*** *Pour les modèles à tiroir de maintien au chaud électrique ou tiroir de cuisson, avant de procéder à tout réglage, tout nettoyage ou toute réparation, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière au tableau de distribution du domicile (fusible ou disjoncteur). Assurez-vous que l'élément chauffant du tiroir est froid.*

REMARQUE : *Laissez le tiroir de cuisson refroidir avant d'enlever le plateau.*

REMARQUE : *Essuyez rapidement les éclaboussures, après chaque utilisation.*

- Le plateau du tiroir de cuisson ne doit pas être rangé, utilisé ou nettoyé (par l'autonettoyage) dans le four.
- Le tiroir de cuisson dispose d'un plateau amovible pour un nettoyage facilité. Nettoyez avec de l'eau savonneuse très chaude et une éponge ou un torchon. Séchez à l'aide d'un linge propre. Vous pouvez également utiliser un nettoyant pour four, tel que Easy-Off®. Assurez-vous de suivre les instructions sur le nettoyant pour four. Remettez le plateau dans le tiroir de cuisson.



Retrait do tiroir de rangement

Pour retirer le tiroir

1 Tirez le tiroir aussi loin que possible.

2 Soulevez l'avant do tiroir jusqu'à ce que lesbutées dépassent les guides.

3 Retirez le tiroir.

Pour replacer le tiroir:

1 Placez les rails du tiroir sur les guides.

2 Poussez le tiroir aussi loin que possible.

3 Soulevez l'avant do tiroir et poussez jusqu'à ce que lesbutées dépassent les guides.

4 Abaissez l'avant do tiroir et poussez jusqu'à ce qu'il ferme.

Entretien et nettoyage de la cuisinière



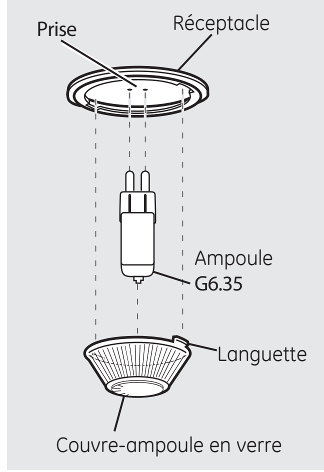
RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE OU D'INCENDIE : Avant de remplacer l'ampoule du four, coupez l'alimentation de la cuisinière au niveau du tableau de distribution (disjoncteurs ou fusibles). Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou des brûlures.

ATTENTION

RISQUE DE BRÛLURE : L'ampoule et le couvre-ampoule en verre doivent être retirés lorsqu'ils sont froids. Toucher le verre chaud à main nue ou avec un chiffon humide peut causer des brûlures.

Prise
Réceptacle
Ampoule G6.35
Languette
Couvre-ampoule en verre

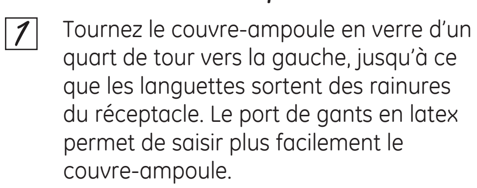
(certains modèles)



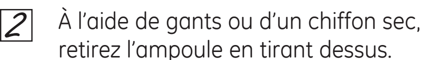
(certains modèles)

Remplacement de l'ampoule du four

Pour retirer le couvre-ampoule :

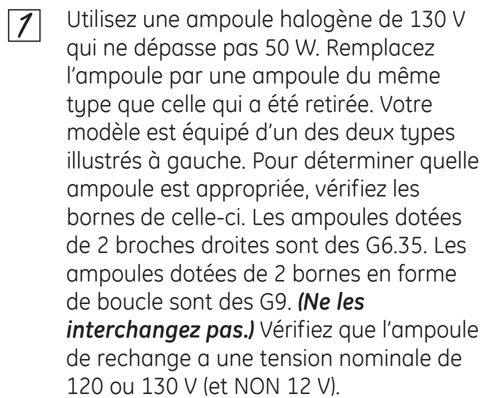


1. Tournez le couvre-ampoule en verre d'un quart de tour vers la gauche, jusqu'à ce que les languettes sortent des rainures du réceptacle. Le port de gants en latex permet de saisir plus facilement le couvre-ampoule.

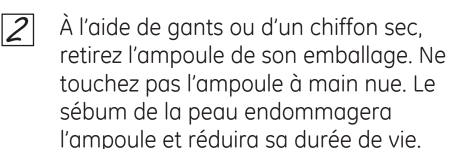


2. À l'aide de gants ou d'un chiffon sec, retirez l'ampoule en tirant dessus.

Pour remettre la plaque de protection :



1. Utilisez une ampoule halogène de 130 V qui ne dépasse pas 50 W. Remplacez l'ampoule par une ampoule du même type que celle qui a été retirée. Votre modèle est équipé d'un des deux types illustrés à gauche. Pour déterminer quelle ampoule est appropriée, vérifiez les bornes de celle-ci. Les ampoules dotées de 2 broches droites sont des G6.35. Les ampoules dotées de 2 bornes en forme de boucle sont des G9. ***(Ne les interchangez pas.)*** Vérifiez que l'ampoule de rechange a une tension nominale de 120 ou 130 V (et NON 12 V).



2. À l'aide de gants ou d'un chiffon sec, retirez l'ampoule de son emballage. Ne touchez pas l'ampoule à main nue. Le sébum de la peau endommagera l'ampoule et réduira sa durée de vie.

   Certains modèles sont fournis avec 2 lampes, une en haut du four et une à l'arrière.



3. Poussez l'ampoule à fond dans la prise.
4. Placez les languettes du couvre-ampoule en verre dans les rainures du réceptacle. Tournez le couvre-ampoule de 1/4 de tour vers la droite.

   Pour un meilleur éclairage de l'intérieur du four, nettoyez le couvre-ampoule fréquemment à l'aide d'un chiffon humide. Cela doit être fait lorsque le four est complètement froid.
5. Rétablissez l'alimentation électrique du four.

Remplacer les ampoules de four *(sur certains modèles)*

Assurez-vous de laisser le couvercle et l'ampoule refroidir complètement.

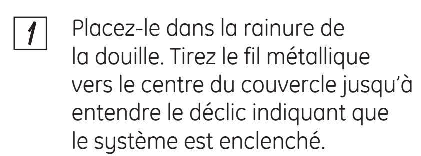
Pour retirer le couvercle:

1. Placez la main sous le couvercle pour qu'il ne tombe pas lorsque vous l'aurez libéré. Avec les doigts de la même main, poussez fermement le fil métallique de maintien du couvercle vers l'arrière. Retirez le couvercle

Ne retirez pas les vis pour refirer le couvercle

2. Remplacez l'ampoule avec une ampoule de modèle pour appareil électroménager de 40 watts.

Pour retirer le couvercle:



1. Placez-le dans la rainure de la douille. Tirez le fil métallique vers le centre du couvercle jusqu'à entendre le déclic indiquant que le système est enclenché.
2. Rebranchez le courant électrique au cuisinière.

Nettoyage de la surface en verre *(certains modèles)*



Nettoyez votre surface de cuisson après chaque produit renversé ou éclaboussure. Utilisez le nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE®.

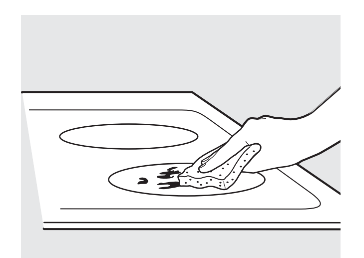
Nettoyage quotidien normal

Utilisez **UNIQUEMENT** le nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® sur la surface de cuisson en verre. D'autres crèmes peuvent ne pas être aussi efficaces.

Pour entretenir et protéger le dessus de votre surface de cuisson en verre, suivez les instructions ci-dessous :

1. Avant d'utiliser la surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec le nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE®. Cela protègera le dessus de la surface de cuisson et en facilitera le nettoyage.
2. Une utilisation quotidienne du nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® préservera l'aspect neuf de votre surface de cuisson.
3. Secouez bien la bouteille de la crème de nettoyage. Appliquez quelques gouttes du nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® directement sur la surface de cuisson.
4. Utilisez un essuie-tout ou un tampon nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® pour nettoyer le dessus de la surface de cuisson.
5. Utilisez un chiffon sec ou un essuie-tout pour retirer tout résidu de nettoyage. Le rinçage est inutile.

***REMARQUE :** Il est très important de NE PAS FAIRE CHAUFFER la surface de cuisson avant qu'elle n'ait été complètement nettoyée.*

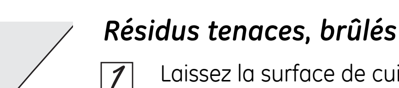


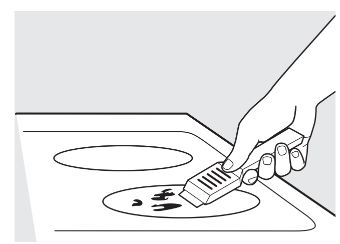
Utilisez un tampon nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE®.

Résidus brûlés

***REMARQUE :** Votre surface de cuisson en verre peut être ENDOMMAGÉE si vous utilisez des tampons à récurer autres que ceux qui sont recommandés.*

1. Laissez la surface de cuisson refroidir.
2. Étalez l'équivalent de quelques gouttes de nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® sur toute la zone de résidus brûlés.
3. À l'aide du tampon nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE®, frottez les résidus en appuyant, le cas échéant.
4. Si des résidus subsistent, répétez les étapes décrites ci-dessus si besoin est.
5. Pour une protection supplémentaire, une fois les résidus nettoyés, polissez toute la surface de cuisson avec le nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® et un essuie-tout.





Le grattoir pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® ainsi que tous les produits recommandés sont disponibles auprès de notre Département des pièces de rechange. Consultez les instructions de la section « Pour commander » à la page suivante. REMARQUE : N'utilisez pas de lame émoussée ou entaillée.

Résidus tenaces, brûlés

1. Laissez la surface de cuisson refroidir.
2. Utilisez un grattoir à lame de rasoir simple, orienté à 45° par rapport à la surface en verre, et grattez les résidus. Il est nécessaire d'appuyer sur le grattoir à lame de rasoir pour décoller le résidu.
3. Après avoir frotté avec le grattoir, étalez l'équivalent de quelques gouttes de nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® sur toute la zone de résidus brûlés. Utilisez le tampon nettoyant CERAMA BRYTE® pour retirer tout résidu restant.
4. Pour une protection supplémentaire, une fois les résidus nettoyés, polissez toute la surface de cuisson avec le nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® et un essuie-tout.

Sécurité
Mode d'emploi
Entretien et nettoyage
Dépannage
Service à la clientèle

Traces métalliques et rayures


1. Faites attention à ne pas faire glisser les marmites et autres ustensiles sur votre surface de cuisson. Cela laisserait des traces métalliques sur le dessus de la surface de cuisson.

   Vous pouvez enlever ces traces avec le nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE® et le tampon nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE®.

2. Si vous laissez l'eau des ustensiles possédant un fin revêtement en aluminium ou en cuivre bouillir jusqu'à s'évaporer complètement, leur revêtement pourrait laisser des marques noires sur la surface de cuisson.

   Ces marques devraient être immédiatement enlevées (avant de faire de nouveau chauffer la surface de cuisson) ou elles pourraient devenir indélébiles.

REMARQUE :*Vérifiez bien que le fond de vos ustensiles est lisse. Dans le cas contraire, ils risqueraient d'endommager la surface de cuisson.*



Joint d'étanchéité de surface de cuisson

Pour nettoyer le joint d'étanchéité de surface de cuisson autour du verre, placez un chiffon humide pendant quelques minutes, puis essuyez avec un produit nettoyant non abrasif.

Surface en verre : dommages permanents potentiels.

Les éclaboussures des préparations sucrées (comme les confitures, le fudge, les bonbons, les sirops) ou les plastiques fondus peuvent provoquer la corrosion de la surface de cuisson (non couverte par la garantie) à moins qu'ils ne soient éliminés lorsqu'ils sont encore chauds. Faites particulièrement attention lorsque vous retirez des substances chaudes.

Veillez à utiliser un grattoir à lame de rasoir neuve et tranchante.

N'utilisez pas de lame émoussée ou entaillée.

Dommages causés par les préparations sucrées et le plastique fondu


1. Arrêtez tous les éléments de surface. Retirez les casseroles chaudes.


2. À l'aide d'un gant isolant :
   a. Utilisez un grattoir à lame de rasoir simple (grattoir pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE®) pour déplacer la préparation renversée vers une zone froide de la surface de cuisson.
   b. Retirez la préparation renversée avec des essuie-tout.

3. Tout résidu de la préparation renversée devrait être laissé sur la surface de cuisson jusqu'à ce que celle-ci ait refroidi.


4. Ne réutilisez pas les éléments de surface avant que tous les résidus aient été complètement nettoyés.

REMARQUE : *Si de la corrosion ou une indentation est déjà visible sur le verre de la surface de cuisson, celui-ci devra être remplacé. Dans ce cas, il faudra faire appel au service de réparation.*



Pour commander

Pour commander le nettoyant pour surface de cuisson en céramique et le grattoir CERAMA BRYTE®, appelez notre numéro sans frais :

Centre national des pièces
1 800 661-1616

Nettoyant CERAMA BRYTE® pour surface de cuisson en céramique . . . .*n° WX10X300C*

Grattoir CERAMA BRYTE® pour surface de cuisson en céramique . . . .*n° WX10X0302*

Trousse . . . .*n° WB64X5027*
(L'ensemble comprend la crème de nettoyage et le grattoir)

Tampons CERAMA BRYTE® pour surface de cuisson en céramique . . . .*n° WX10X350*

Avant de contacter un service de dépannage…



Dépannage
Économisez du temps et de l'argent! Reportez-vous au tableau suivant pour éviter tout appel de service qui ne serait pas nécessaire.

Problème	Causes possibles	Solutions
Les éléments de surface ne peuvent pas maintenir une ébullition soutenue ou la cuisson est lente	Utilisation d'un ustensile inapproprié.	• Utilisez des ustensiles à fond bien plat et dont le diamètre correspond à celui de l'élément de surface sélectionné.
	Dans certaines régions, la tension électrique peut être basse.	• Couvrez l'ustensile avec un couvercle jusqu'à ce que la chaleur désirée soit obtenue.
Les éléments de surface ne fonctionnent pas correctement	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur peut s'être déclenché.	• Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes de la surface de cuisson sont mal réglées.	• Vérifiez que vous avez réglé le bon bouton pour l'élément de surface que vous utilisez.
L'élément de surface arrête de rougir lorsqu'il est mis à un réglage plus bas	Ceci est normal. L'élément de surface est toujours allumé et chaud.	
Rayures (pouvant ressembler à des fissures) sur la surface de cuisson en verre	Utilisation de méthodes de nettoyage inadéquates.	• Les rayures ne peuvent pas être enlevées. Les rayures minimes deviendront moins visibles avec le temps en raison du nettoyage.
	Ustensiles avec fond inadéquat ou à fond rugueux, ou présence de grains sel ou sable) entre l'ustensile et la surface de cuisson. Vous avez fait glisser un ustensile sur la surface de cuisson.	• Pour éviter les rayures, utilisez les méthodes de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond des ustensiles est propre avant de vous en servir et utilisez des ustensiles à fond lisse.
Traces de décoloration sur la surface de cuisson	Aliments renversés et non nettoyés avant réutilisation.	• Consultez la section *Nettoyage de la surface en verre*.
	Surface chaude sur un modèle à verre de couleur claire.	• Ceci est normal. Une décoloration peut apparaître lorsque la surface est chaude. Ceci est temporaire et disparaît lorsque le verre refroidit.
Plastique fondu sur la surface	La surface de cuisson est entrée en contact avec du plastique lorsqu'elle était chaude.	• Consultez la partie *Surface en verre : dommages permanents potentiels* de la section *Nettoyage de la surface en verre*.
Corrosion (ou indentation) sur la surface de cuisson	Préparation chaude sucrée, renversée sur la surface de cuisson.	• Appelez un technicien qualifié pour remplacer la surface de cuisson.
Activation et désactivation fréquente des éléments de surface	Utilisation d'un ustensile inapproprié.	• N'utilisez que des ustensiles à fond plat pour minimiser le nombre d'activations/de désactivations.
La lampe du four ne fonctionne pas	L'ampoule est mal serrée.	• Resserrez ou remplacez l'ampoule.
Le four ne fonctionne pas	La fiche de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise électrique.	• Assurez-vous que la fiche électrique est branchée sur une prise sous tension, correctement mise à la terre.
	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur peut s'être déclenché.	• Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées.	• Consultez la section *Utilisation du four*.
	Four trop chaud.	• Laissez la température du four redescendre en dessous de la température de verrouillage.

Problème	Causes possibles	Solutions
Les aliments ne cuisent ou ne rôtissent pas correctement	Les commandes du four sont mal réglées.	• Consultez la section *Utilisation du four*.
	La grille est sur la mauvaise position ou n'est pas de niveau.	• Consultez la section *Utilisation du four*.
	Ustensile de cuisson inapproprié ou de dimensions inadéquates.	• Consultez la section *Utilisation du four*.
	Le thermostat du four doit être réglé.	• Consultez la section *Réglage du thermostat du four : Faites-le vous-même!*.
Les aliments ne grillent pas correctement	Les commandes du four sont mal réglées.	• Veillez à appuyer sur la touche ***GRILLER HI/LO (Max./min.)***.
	Position de grille inappropriée.	• Consultez le *Guide du gril*.
	Un ustensile de cuisson inapproprié pour le gril est utilisé.	• Pour de meilleurs résultats, utilisez un ustensile conçu pour le gril.
	La sonde est branchée dans la prise du four. (certains modèles)	• Débranchez et retirez la sonde du four.
	Dans certaines régions, la tension électrique peut être basse.	• Préchauffez l'élément de gril pendant 10 minutes. • Utilisez le gril pendant la durée maximale recommandée dans le *Guide du gril*.
Température du four trop chaude ou trop froide	Le thermostat du four doit être réglé.	• Consultez la section *Réglage du thermostat : Faites-le vous-même!*.
La porte du four dévie	La porte est mal positionnée.	• La porte du four étant amovible, elle se déplace parfois lors de l'installation. Pour redresser la porte, appuyez sur le coin supérieur.



Dépannage

Problème	Causes possibles	Solutions
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas	La fiche de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise électrique.	• Assurez-vous que la fiche électrique est branchée sur une prise sous tension, correctement mise à la terre.
	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur peut s'être déclenché.	• Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées.	• Consultez la section *Utilisation de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes*.
L'autonettoyage ne fonctionne pas	La température du four est trop élevée pour programmer l'autonettoyage.	• Laissez le four refroidir et reprogrammez-le.
	Les commandes du four sont mal réglées.	• Consultez la section *Utilisation de l'autonettoyage*.
	La sonde est branchée dans la prise du four. (certains modèles)	• Retirez la sonde du four.
Crépitement ou craquement	Ces sons proviennent du métal qui chauffe et refroidit pendant les fonctions de cuisson et d'autonettoyage.	• Ceci est normal.
Fumée excessive pendant l'autonettoyage	Il y a trop de saleté.	• Appuyez sur la touche ***ARRÊT***. Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée de la pièce. Attendez jusqu'à ce que le voyant de ***PORTE VERROUILLÉE*** 🔒 s'éteigne. Une fois le four refroidi, nettoyez l'excès de saleté et reprogrammez l'autonettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après l'autonettoyage	Four trop chaud.	• Laissez la température du four redescendre en dessous de la température de verrouillage.
Le four n'est pas propre après l'autonettoyage	Les commandes du four sont mal réglées.	• Consultez la section *Utilisation de l'autonettoyage des fours supérieur et inférieur*.
	Le four était très sale.	• Nettoyez les éclaboussures importantes avant de lancer l'autonettoyage. Les fours très sales peuvent nécessiter un second autonettoyage ou un autonettoyage plus long.
LOCKED (Verrouillage) clignote sur l'affichage	L'autonettoyage a été sélectionné, mais la porte est ouverte.	• Fermez la porte du four.
LOCKED (Verrouillage) s'affiche lorsque vous voulez utiliser le four	La porte du four est verrouillée, car la température à l'intérieur du four n'est pas redescendue en dessous de la température de verrouillage.	• Appuyez sur la touche ***ARRÊT***. Laissez le four refroidir.
"F–" et un chiffre ou une lettre clignotent sur l'affichage	Il s'agit d'un code d'erreur de fonction.	• Coupez l'alimentation du four pendant au moins 30 secondes, puis rétablissez-la. Si le code d'erreur de fonction réapparaît, contactez un service de dépannage.

Problème	Causes possibles	Solutions
Cuisinière verrouillée, message « LOC On » (Commandes verrouillées) sur l'affichage du four ou « LC » sur l'affichage de la surface	Les commandes ont été verrouillées.	• Consultez la section *Verrouillage des commandes* pour le déverrouillage.
Un signal sonore est émis après la programmation de la durée de cuisson ou l'heure de départ	Vous avez oublié d'entrer la température de cuisson ou la durée de nettoyage.	• Appuyez sur la touche ***CUIRE*** et entrez la température désirée, ou sur la touche ***AUTONETTOYER*** et entrez la durée de nettoyage désirée.
L'affichage est vide	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur peut s'être déclenché.	• Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	L'horloge est éteinte.	• Consultez la section *Caractéristiques spéciales des commandes de votre four.*
L'affichage clignote	Coupure de courant.	• Remettez l'horloge à l'heure.
Impossible de faire s'afficher « SF » (Arrêt automatique)	Vous n'avez pas appuyé correctement sur les touches de commande du four.	• Vous devez appuyer simultanément sur les touches ***GRILLER HI/LO (Max./min.)*** et ***CUIRE pendant 3 secondes.***
Le mot « Probe » (Sonde) s'affiche (certains modèles)	Cela sert à vous rappeler d'entrer une température de sonde une fois la sonde branchée.	• Entrez une température de sonde.
Coupure de courant, l'heure clignote	Coupure de courant ou surtension.	• Remettez l'horloge à l'heure. Si le four était en cours d'utilisation, vous devez le reprogrammer en appuyant sur la touche ***ARRÊT***, en remettant l'horloge à l'heure et en reprogrammant la fonction de cuisson choisie.
De la vapeur s'échappe de l'évent	Lorsque vous utilisez les fours, il est normal de voir de la vapeur s'échapper des évents de four. Plus le nombre de grilles ou la quantité d'aliments augmentent, plus la vapeur dégagée est importante.	• Ceci est normal.
Odeur de « brûlé » ou d'huile provenant de l'évent	Ceci est normal pour un nouveau four et disparaît avec le temps.	• Pour accélérer ce processus, programmez un autonettoyage d'au moins 3 heures. Consultez la section *Utilisation de l'autonettoyage des fours supérieur et inférieur.*
Forte odeur	Il est normal qu'une odeur se dégage de l'isolant de l'intérieur du four pendant les premières utilisations du four.	• Ceci est temporaire.
Bruit de ventilateur	Un ventilateur de convection se mettre en marche et s'arrêter automatiquement.	• Ceci est normal. Pour fournir une cuisson uniforme optimale, le ventilateur tourne dans les deux sens et s'arrête un instant pour passer de l'un à l'autre. • Le ventilateur de convection fonctionne pendant la partie préchauffage d'un cycle de cuisson. Le ventilateur s'arrête une fois le four chauffé à la température réglée. Ceci est normal.

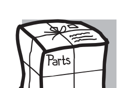
Dépannage

Problème	*Causes possibles*	*Solutions*
Il est difficile de faire glisser les grilles de four	Les grilles argentées brillantes ont été autonettoyées.	• Appliquez une petite quantité d'huile végétale ou de cuisson sur un essuie-tout et essuyez les rebords des grilles avec. Ne vaporisez pas de Pam® ou d'autre lubrifiant.
Le tiroir ne glisse pas bien ou se bloque	Le tiroir n'est pas droit.	• Tirez le tiroir au maximum et repoussez-le complètement. Reportez-vous à la section *Entretien et nettoyage de la cuisinière*.
	Le tiroir est trop chargé ou sa charge est mal répartie.	• Diminuez-en le poids. Répartissez le contenu du tiroir.
Le tiroir-réchaud ou de cuisson ne fonctionne pas	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur peut s'être déclenché.	• Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées.	• Consultez la section *Utilisation du tiroir-réchaud*.
Condensation excessive dans le tiroir	Un liquide est présent dans le tiroir.	• Retirez le liquide.
	Aliments non couverts.	• Couvrez les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium.
	La température est trop élevée.	• Diminuez la température.
Les aliments s'assèchent dans le tiroir-réchaud	Il y a perte d'humidité.	• Couvrez les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium.
	Le tiroir n'est pas bien fermé.	• Poussez le tiroir jusqu'à ce que le loquet s'enclenche.

Sécurité
Mode d'emploi
Entretien et nettoyage
Dépannage
Service à la clientèle

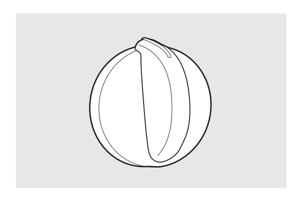
Notes

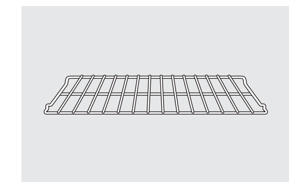
Accessoires

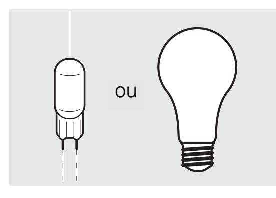


Vous manquez de quelque chose?

*Vous pouvez trouver ces accessoires et bien d autres encore sur **www.electromenagersge.ca** ou en appelant le **1 800 661-1616** (durant les heures normales de bureau). Ayez le numéro de modèle de votre appareil à portée de main.*


Boutons


Grilles de four



Ampoules

Essayez ces autres remarquables produits pour que votre cuisine garde fière allure!



45898

Ensemble de nettoyage pour surface de cuisson en vitrocéramique : Comprend un nettoyant, un grattoir et un tampon.



23635

Lingettes pour nettoyer les surfaces de cuisson en vitrocéramique



48635

Lingettes pour polir les appareils en acier inoxydable



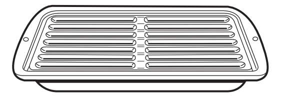
40616EF

Nettoyant pour appareil en acier inoxydable

Obtenez le meilleur de votre lèchefrite! (À ne pas utiliser avec les modèles à compartiment gril.)

Utilisez votre lèchefrite et le couvercle de la grille pour faire griller des galettes de bœuf haché, des fruits de mer, des steaks, des légumes, du bacon, des côtelettes et bien plus encore! La lèchefrite en dessous récupère l?excès de graisse et d?huile.

€ Pièce d?origine GE
€ Facile à nettoyer
€ Garantie d?un an



Offre à durée limitée! Envoi gratuit!

Lorsque vous commandez votre lèchefrite ***dans les 30 jours*** suivant l?achat de votre produit de cuisson GE.

	Petit	**Grand**
N° de pièce	222D2097G003	222D2097G004
Dimensions	12-3/4 po (32,2 cm) L 1-1/4 po (3,1 cm) H 16-1/2 po (41,3 cm) P	16-1/2 po (41,3 cm) L 1-1/4 po (3,1 cm) H 16-1/2 po (41,3 cm) P

*Pour passer une commande, téléphonez au **1 800 661-1616** ou envoyez ce formulaire par la poste :*
GE Parts, 1 Factory Lane, Moncton, N.-B. E1C 9M3

Formulaire de commande de lèchefrite

Quantité ______________ ***Numéro de pièce*** ______________________________
______________ ______________________________
______________ ______________________________

Numéro de modèle______________***Numéro de série***________________***Marque***______________***Date d achat***______________

Prénom______________________________***Nom***______________________________

Adresse____

Ville______________________________***Province***__________***Code postal***______________________

Téléphone______________________________***Courriel***______________________________

Carte de crédit__***Chèque***____***Mandat***____

Visa____***MasterCard***__***Discover***____***AmEx***____***Carte de crédit n°***______________________________

Date d exp. : Mois______________***Année***______________***Signature :***______________________________

Please place in envelope and mail to:
Veuillez mettre dans une enveloppe et envoyez à :

OWNERSHIP REGISTRATION
P.O. BOX 1780
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4Y 4G1

(FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY -
POUR RÉSIDENTS CANADIENS SEULEMENT)



For Canadian Customers



Pour les consommateurs canadiens

CUT ALONG THIS LINE AND RETURN CARD – THANKS
DÉCOUPEZ ICI ET ENVOYEZ LA FICHE – MERCI

äíâÄçéÉÑã çÄÇÑéèç{èÑää }ÄçèÑÅÑ}{èÄ … ÅÑ}ÉÄ ~aÑâé}çÑãèÑää ~ê ãçääçÑ#è{ÑçÄ

Please register your product to enable us to contact you in the remote event a safety notice is issued for this product and to allow for efficient communication under the terms of our warranty, should the need arise.	Veuillez enregistrer votre produit afin de nous permettre de communiquer avec vous si jamais un avis de sécurité concernant ce produit était émis et de communiquer facilement avec vous en vertu de votre garantie, si le besoin s'en fait sentir.

REGISTER ON-LINE: www.geappliances.ca
ENREGISTREMENT SUR INTERNET À : www.electromenagersge.ca

MAIL TO: **ãhäh |äì kqrjf àÑééÑéé{êÇ{**
POSTEZ À : **ääè{çÑäf ánî nÇk**

☐ MR. / M. ☐ MRS. / MME ☐ MISS/MLLE ☐ MS.

FIRST NAME / PRÉNOM

LAST NAME / NOM

STREET NO / N^{O} RUE

STREET NAME / RUE

APT.NO/APP./RR#

CITY / VILLE

PROVINCE

POSTAL CODE/CODE POSTAL

AREA CODE/ IND. RÉG.

TELEPHONE/TÉLÉPHONE

E-MAIL/COURRIEL

DID YOU PURCHASE A SERVICE CONTRACT FOR THIS APPLIANCE? YES/OUI ☐ IF YES/SI OUI : EXPIRATION Y/A M D/J
AVEZ-VOUS ACHETÉ UN CONTRAT DE SERVICE POUR CET APPAREIL ? NO/NON ☐

NAME OF SELLING DEALER / NOM DU MARCHAND

MODEL / MODÈLE

INSTALLATION DATE / DATE D'INSTALLATION Y/A M D/J

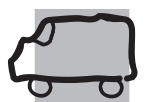
CORRESPONDENCE / CORRESPONDANCE ☐ ENGLISH ☐ FRANÇAIS

SERIAL / SÉRIE

☐ I do not wish to receive any promotional offers regarding this product.
Je ne désire pas recevoir d'offres promotionnelles concernant ce produit.

Notes

Garantie de la cuisinière électrique GE



Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs agréés Customer Care®. Pour faire la demande d'une réparation en ligne, visitez le site www.electromenagersge.ca ou appelez au 1 800 561-3344. Veuillez avoir les numéros de série et de modèle de votre appareil à portée de main lorsque vous appelez pour obtenir un service.

Agrafez votre facture ici. Une preuve de la date d'achat d'origine est requise pour obtenir des services sous garantie.

Période de garantie :	*Mabe s'engage à fournir :*
Un an (GE) *À compter de la date d'achat d'origine*	***Toute pièce*** de la cuisinière qui se révèle défectueuse en raison d'un vice de matériau ou de fabrication. Au cours de cette ***garantie limitée d'un an***, Mabe fournira également, ***sans frais***, toute la main-d'œuvre pour la réparation ou le remplacement à domicile de la pièce défectueuse.
Cinq ans (GE Profile) *De la date de l'achat original*	***La surface de cuisson*** si elle se brise à la suite de choc thermique, se décolore ou se fend au joint d'étanchéité entre la surface de cuisson en verre et les bords en céramique, ou si le motif s'use et disparaît. ***Un élément radiant de surface*** s'il brûle. Pendant cette ***période de garantie limitée supplémentaire de quatre ans,*** vous serez responsable des frais de main-d'oeuvre ou de réparation connexe.

Ce que Mabe ne couvre pas :

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- L'installation, la livraison ou l'entretien inapproprié de l'appareil.
- Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé de façon abusive ou inadéquate, ou employé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu, ou utilisé à des fins commerciales.
- Les dommages causés à la surface de cuisson en verre par les produits de nettoyage autres que les crèmes et tampons recommandés.
- Les dommages causés à la surface de cuisson en verre par les projections incrustées de préparations sucrées ou le plastique fondu qui ne sont pas nettoyés selon les instructions données dans le manuel de l'utilisateur.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs du panneau de distribution de votre résidence.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, à un incendie, à une inondation ou à une catastrophe naturelle.
- Les dommages directs et indirects, causés par des défaillances possibles de l'appareil.
- Tout dommage causé après la livraison.
- Tout produit auquel il n'est pas possible d'accéder pour effectuer les réparations nécessaires.

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES : Votre seul et unique recours est de faire réparer le produit dans le cadre de cette garantie limitée. Toute garantie implicite, incluant la garantie de qualité marchande ou d'adaptabilité du produit à un usage particulier, est limitée à un an ou à la période la plus courte autorisée par la loi.

Cette garantie est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté au Canada en vue d'une utilisation domestique au Canada. Le service à domicile couvert par la garantie sera fourni dans les régions où il est disponible et où Mabe estime raisonnable de l'offrir.

Dans certaines provinces, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages indirects ou accessoires. Il est alors possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas dans votre cas. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre province, contactez le bureau des Relations avec les consommateurs de votre région ou de votre province.

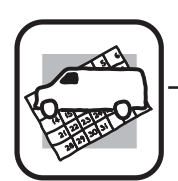
Garant : Mabe Canada Inc.,

Burlington, Ontario



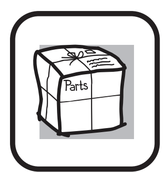
Site Web des électroménagers GE **www.electromenagersge.ca**

Vous avez des questions ou vous avez besoin d'aide concernant votre appareil? Consultez le site Web des électroménagers GE accessible 24 heures sur 24, tous les jours de l'année! Pour un service pratique encore plus rapide, vous pouvez maintenant télécharger le manuel de l'utilisateur en ligne.



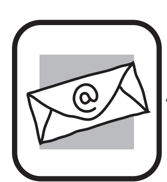
Demande de réparation **www.electromenagersge.ca**

Le service expert de réparation GE n'est qu'à un pas de chez vous. Composez le 1 800 561-3344, sept jours par semaine.



Pièces et accessoires **www.electromenagersge.ca**

Pour toute question concernant l'achat d'une pièce ou d'un accessoire pour votre appareil, appelez notre Centre national des pièces au 1 800 661-1616.



Communiquez avec nous **www.electromenagersge.ca**

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente de GE, communiquez avec nous sur notre site Web en fournissant tous les détails et votre numéro de téléphone, ou écrivez à : Mabe Canada Inc.
1 Factory Lane
Moncton, Nouveau-Brunswick
E1C 9M3



Enregistrez votre appareil **www.electromenagersge.ca**

Enregistrez votre nouvel appareil en ligne au moment qui vous convient le mieux! L'enregistrement de votre produit dans les délais prescrits permet une meilleure communication et un service rapide, selon les modalités de votre garantie, si besoin est. Vous pouvez également envoyer par courrier la carte d'enregistrement préimprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil.